

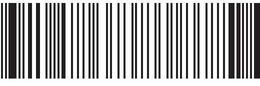
ENGLISH
ESPAÑOL

OWNER'S MANUAL

ELECTRIC RANGE

Please read this owner's manual thoroughly before operating and keep it handy for reference at all times.

LRE3027ST
LRE3085ST
LRE3083ST
LRE3083SB
LRE3083SW
LRE3021ST



MFL57206012 (REV.01 130621)

www.lg.com

TABLE OF CONTENTS

ENGLISH

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the range. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

Download this owner's manual at: http://www.lg.com.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word WARNING or CAUTION. These words mean:

 WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

 CAUTION

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

ANTI-TIP SAFETY PRECAUTIONS

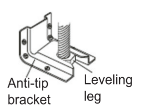
 WARNING

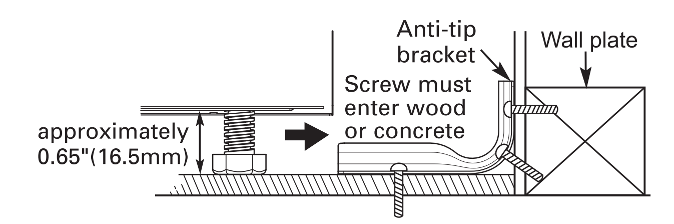
- It is possible for a child or adult to tip the range and be killed.
- Verify that the anti-tip device has been properly installed and engaged to the floor or wall and engaged to the leveling leg of the range.
- Ensure the anti-tip device is reengaged when the range is moved.
- To check that the anti-tip bracket is properly installed: Grasp the top rear edge of the range back guard and carefully attempt to tilt it forward. Verify that the anti-tip devices are engaged.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.











- Remove the warming or storage drawers and visually inspect that the rear leveling legs are fully inserted into the anti-tip brackets.

- Be certain that your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Always disconnect power from the appliance before servicing.

SAFETY PRECAUTIONS

 WARNING: This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer. ***Wash hands after handling.***

- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not cooled.
- **Use care when opening the oven door.** Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- **DO NOT** heat unopened food containers. Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- **DO NOT force the door open**. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.
- **DO NOT use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface.** Scratches may cause the glass to shatter.
- **Be careful when removing and lifting the door.**
- **DO NOT lift the door by the handle.** The door is very heavy.
- **DO NOT** use utensils for removing refuse (ash, food etc.)
- Refer to the installation manual for proper anti-tip bracket installation.
- Never remove the oven legs. The range will not be secured to the anti-tip brackets if the legs are removed.

 CAUTION

- **DO NOT line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material.** Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- Never attempt to dry a pet in the oven.

 WARNING

- **DO NOT step or sit on the oven door.** Install the anti-tip brackets packed with range.
  - The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
  - If the range is pulled away from the wall for cleaning, service, or any other reason, ensure that the anti-tip brackets are properly re-engaged when the range is pushed back against the wall.
  - Do not rest large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door. The range could tip forward and cause injury.
- **NEVER use your appliance for warming or heating the room.**
- **DO NOT use water on grease fires. Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.**
- **Only use dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.**
- **If the door glass, cooktop glass, surface, or oven heating unit of the range are damaged, discontinue use of the range and call for service.**
- **Do not operate the oven without the charcoal heater mesh.**
- **Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.**

REMOVE FLAMMABLE AND EXPLOSIVE MATERIAL FROM THE APPLIANCE

 WARNING

- Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.
- Do not store or use flammable material in the oven or near or on the cooktop. Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven and cooktop are in use.
- Wear Proper Apparel. Do not wear loose-fitting or hanging garments which may ignite if they contact hot surfaces and cause severe burns.
- Metal objects such as unopened cans should not be left on the surface unit or heated in the oven. Pressure in the containers may cause them to burst, resulting in injury.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.

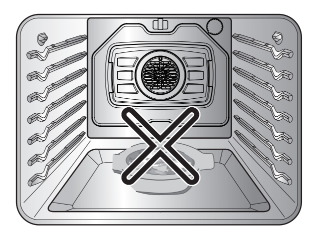
ELECTRICAL SAFETY

- **Protective Liners.** Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **Do Not** allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.
- **Before replacing your oven light bulb, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.** Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

 WARNING

- **Turn the POWER OFF before removing the warming oven drawer.**
  - Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

PAN PLACEMENT



- **Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity.** Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- **When cooking food in the warming drawer, always use a baking sheet or pan with 4 raised sides.** This will prevent food from sliding off.

DEEP FAT FRYERS

- Use extreme caution when moving or disposing of hot grease.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir together before heating.
- Use a deep fat thermometer, if possible, to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.

SAFETY DURING USE

- **Do not touch the oven racks while they are hot.**
- **If the rack must be moved while the oven is hot, do not let the potholder contact the hot heating element in the oven.**
- **Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven or the center warming element.** Cookware will be hot.
- **Use caution with the TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is complete.** Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

- **Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.**
- **Should an oven fire occur, DO NOT put water or flour on the fire.** Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.
- **DO NOT use the broiler pan without the grid. DO NOT cover the grid with aluminum foil.**
- **Do not use plastic to cover food.** Use foil or oven resistant lids only.
- **If the oven is heavily soiled with oil, self clean the oven before using the oven again. The oil could cause a risk of fire.**
- Wipe up heavy soil on the bottom of the oven before using the Self Clean function.
- **Use proper pan sizes.** For smaller pots and pans, use the smaller heating elements. For larger pots and pans, use the larger heating elements. Select utensils that have flat bottoms large enough to cover the heating elements. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing.
- **Never leave surface units unattended at high heat settings**. Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **Glazed cooking utensils.** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for a range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units.** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

CHILD SAFETY

 WARNING

- **Keep children and pets away from the oven.**
- **Accessible parts may become hot when the grill is in use.**
- **During normal operation (self-clean cycle, bake, etc.) DO NOT touch the hot surface between the bottom of the oven door and the top of the drawer on the front of the oven. Doing so is a burn hazard and will cause injury.**
- **Never let a child hang on the oven door.**
- **Do not allow children to crawl into the oven.**

 CAUTION

- **DO NOT leave small children unattended near the oven.**
- During the self clean cycle, the outside of the oven can become very hot to the touch.
- **NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.**

- **NEVER store items of interest to children in cabinets above the range. Children climbing on the range or on the oven door to reach items could be seriously injured.**
- **Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children.**
- **Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.**

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

Stand to the side of the range when opening the oven door. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.

 WARNING

- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS.**
- Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. This includes the cooktop and the area above the oven door.
- **Do not cook on a broken cooktop**. If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean cooktop with Caution.** Do not use sponges or cloth to wipe spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper.
- **DO NOT use the glass cooktop** surface as a cutting board.
- **DO NOT place or store** items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- **DO NOT turn surface units on until after placing cookware.**
- **DO NOT store** heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.
- **DO NOT place** aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings or any other material on the range when it is in use.
- Be sure you know which control pads operate each surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.
- **NEVER cook directly on the glass.** Always use cookware.
- **Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on. NEVER leave surface units unattended at high heat setting. Proper contact of utensil to burner will also improve efficiency.**
  - Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- **Always turn the surface units off before removing cookware.**
- **DO NOT use plastic wrap to cover food.**
  - Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- **DO NOT touch surface units until they have cooled down.**
- The surface elements may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled down sufficiently.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.

- If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- When warming foods do not use containers that seal. Allow venting for heated air to escape.
- Some cleaners can produce dangerous fumes if applied to a hot surface.
- **DO NOT use a steel-wool pad.**
  - It will scratch the surface.
- **DO NOT use scrub pads or abrasive cleaning pads.**
  - They may damage your glass cooktop surface.
- **Cookware with rough edges or bottoms can mark or scratch the cooktop surface.**
- **Do not slide anything metal or glass across the cooktop.**
- **Do not use dirty cookware or cookware with dirt built-up on the bottom.**

SAFETY WHEN CLEANING


CAUTION

- **Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self cleaning.**
- **Do Not Use Oven Cleaners.** No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Before self cleaning the oven.** Remove broiler pan, all oven racks, meat probe and any other utensils from the oven cavity.
- **Never keep pet birds in the kitchen.** The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Clean in the self clean cycle only parts listed in this manual. Before self cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils or foods from the oven.
- It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a clean cycle should be avoided.
- **Important Instruction.** In the event the self clean error code F is displayed, and three long beeps sound, the oven is malfunctioning in the self clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.
- **Make sure oven lights are cool before cleaning.**
- Never pour COLD water over a hot oven for cleaning. Doing so may cause the oven to malfunction.

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

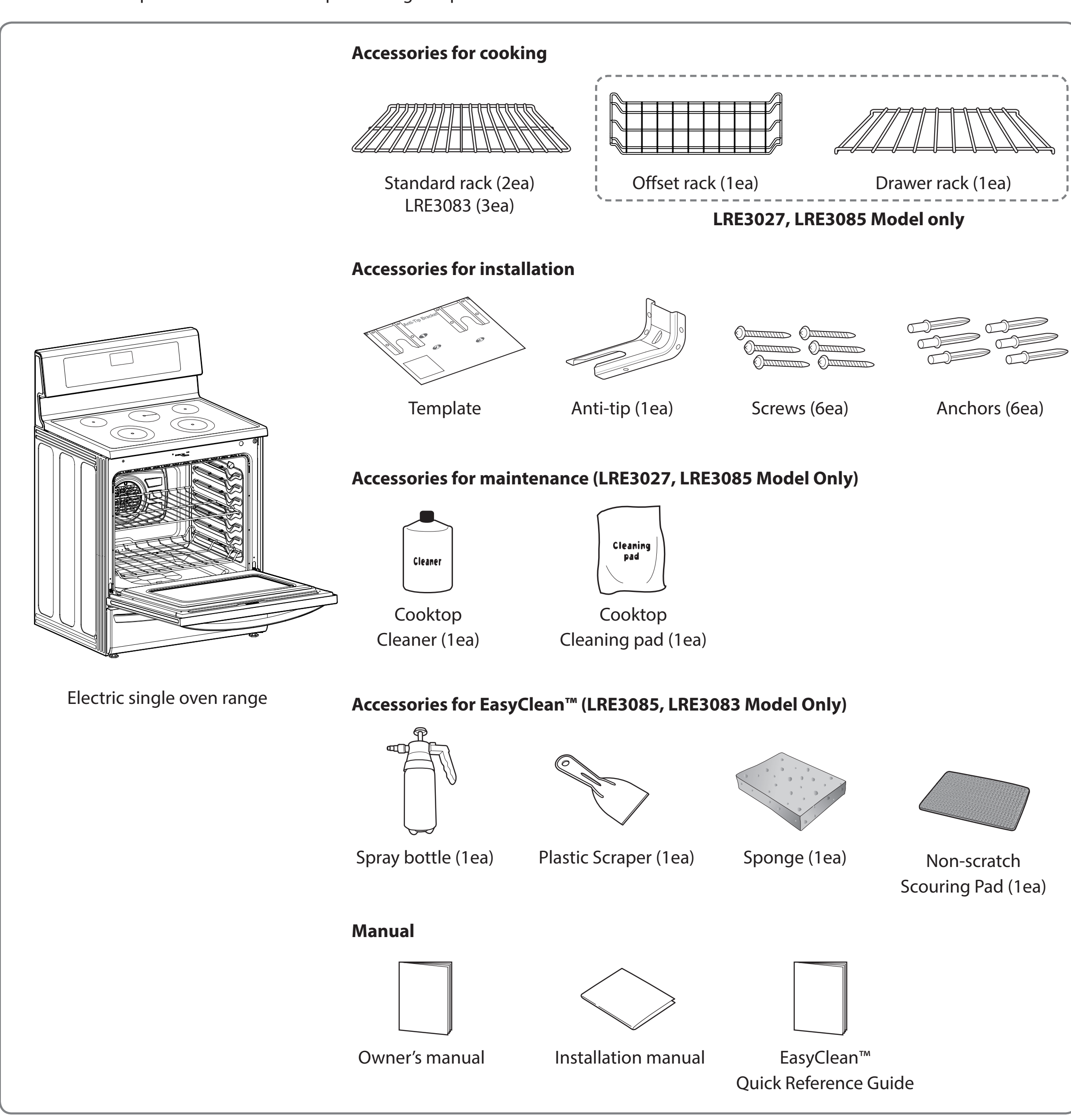
To protect against food borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:

- Ground beef, veal, pork, or lamb: 160 °F
- Poultry: 165 °F
- Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
- Fish/seafood: 145°F

OVERVIEW

ACCESSORIES

Make sure that all parts are included after purchasing this product.



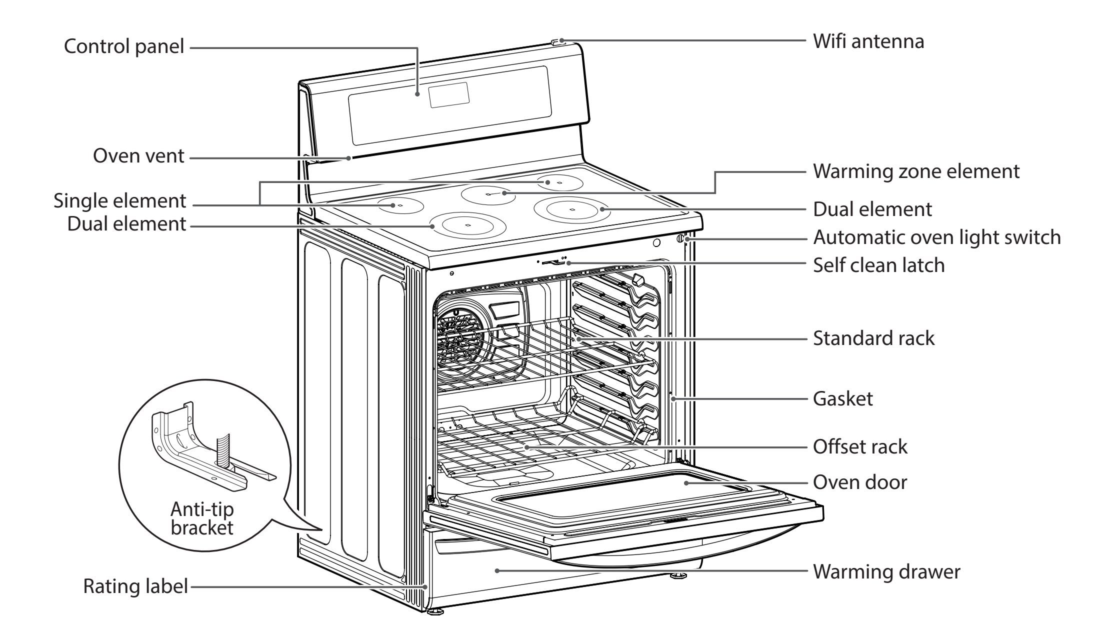
NOTE

- Contact LG Customer Service if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, and are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

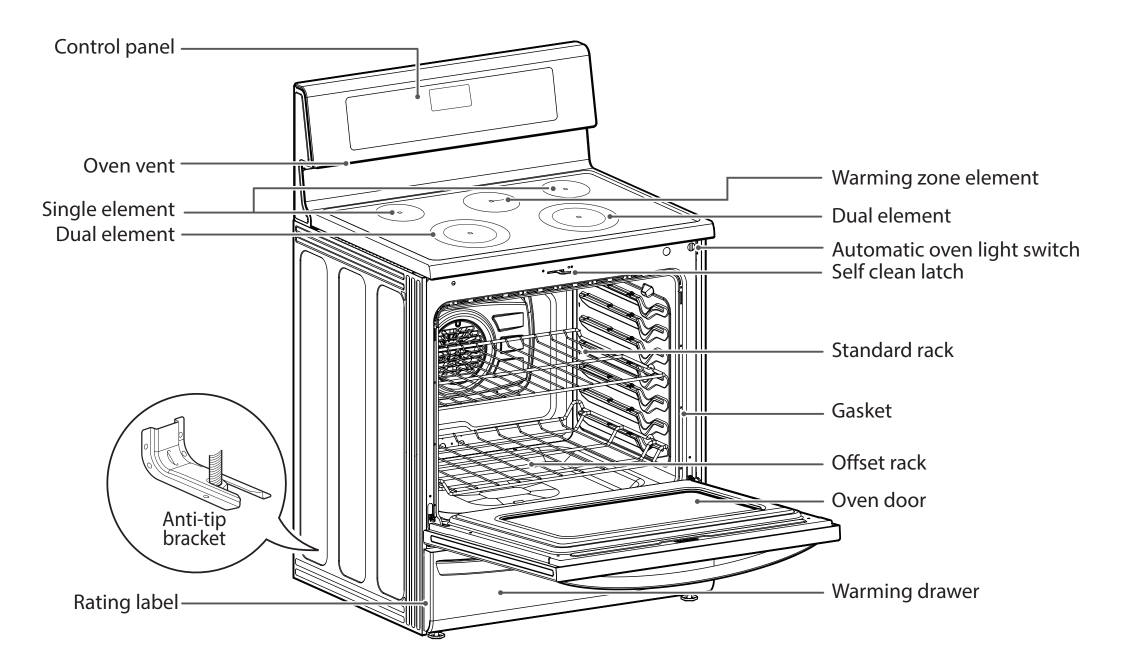
RANGE OVERVIEW

Make sure to understand the names and function of each part.
* Throughout this manual, the features and appearance may vary depending on your model.

For Model: LRE3027



For Model: LRE3085



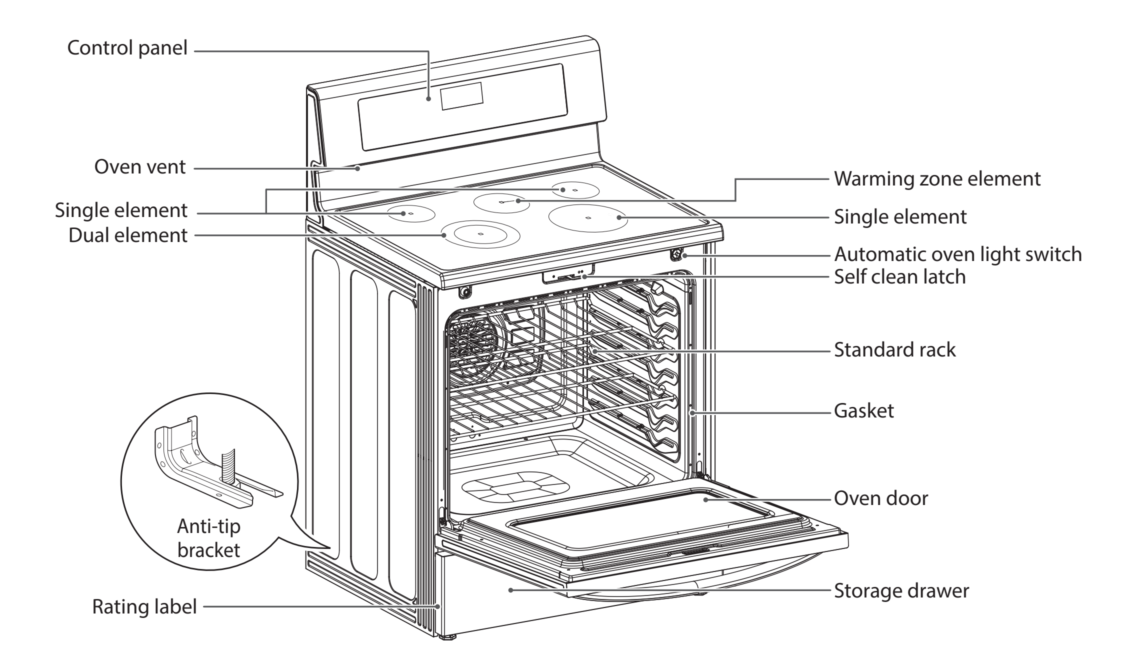


NOTE

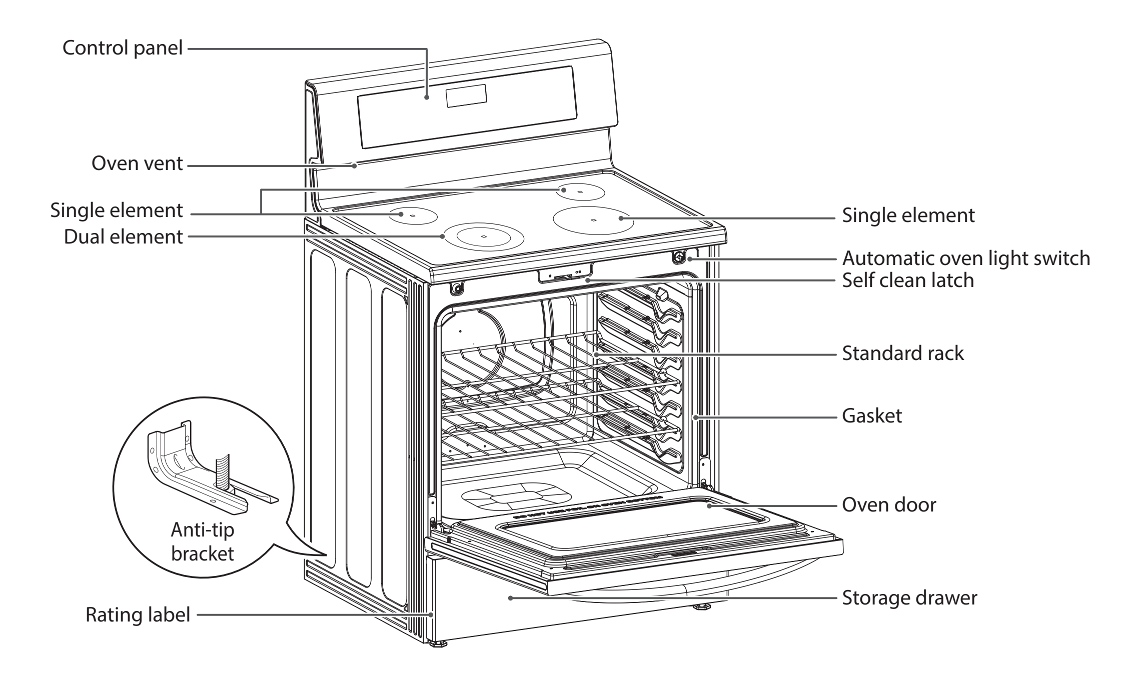
- The model and serial number can be verified at Rating label.

RANGE OVERVIEW

For Model: LRE3083



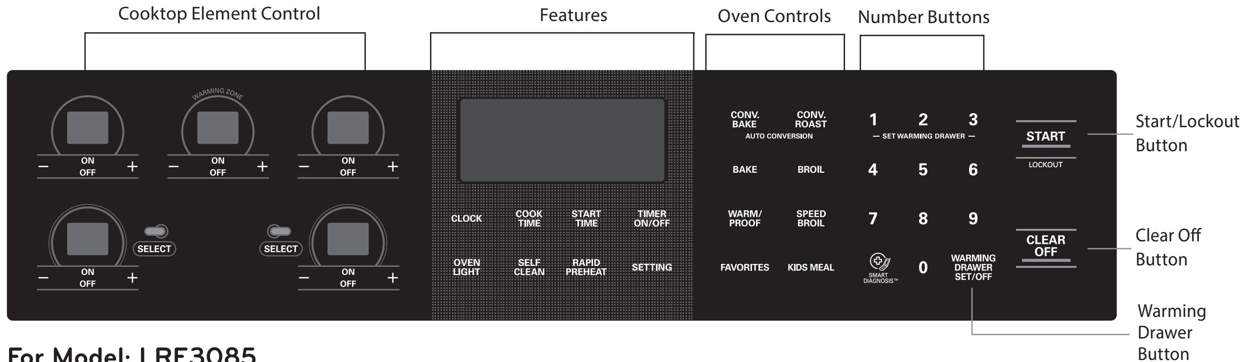
For Model: LRE3021



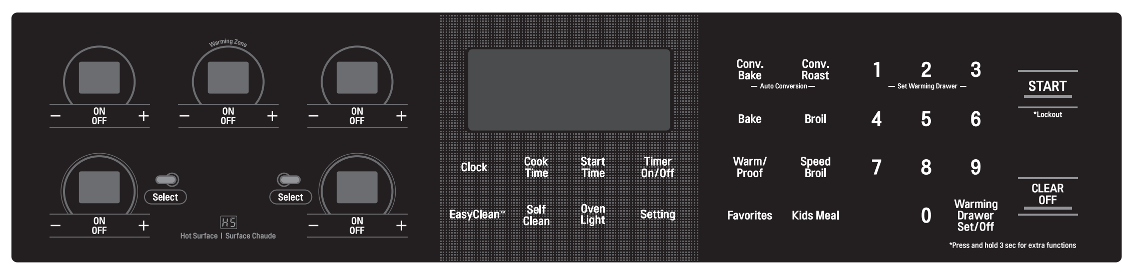
ENGLISH

CONTROL PANEL OVERVIEW

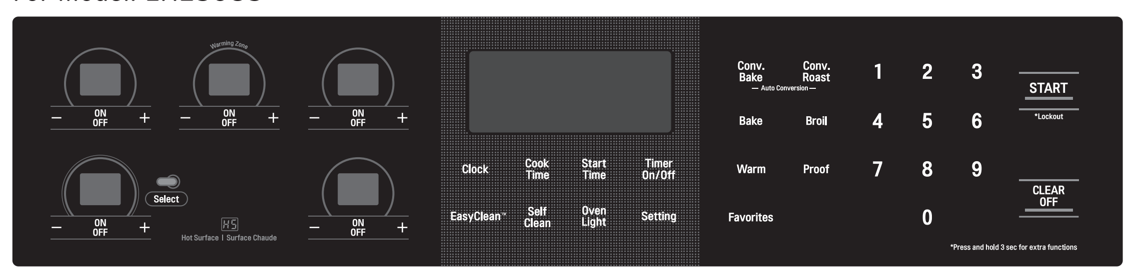
For Model: LRE3027



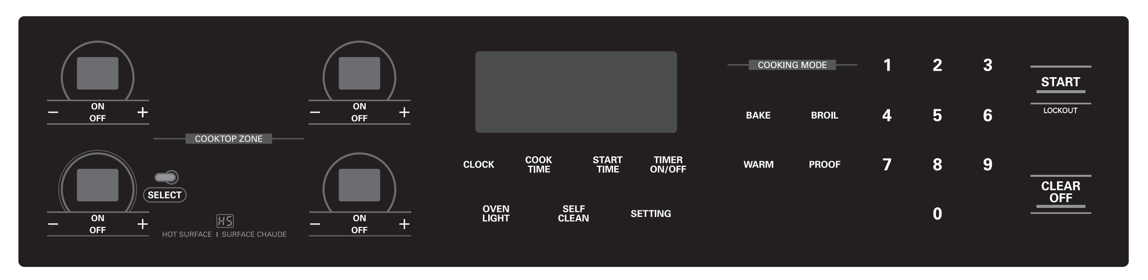
For Model: LRE3085



For Model: LRE3083



For Model: LRE3021



HS (Hot Surface) Indicator

The HS indicator will appear in the display once the element is turned off or during the self clean cycle. The HS indicator will stay on until the surface has cooled to approximately 150˚F/66˚C or when the self clean cycle ends.

PF (Power Failure) / Flashing Time

Depending on the model of your range, the display will either show “PF” or a flashing clock. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the “PF” message, press the “On/Off” button on the cooktop controls and the “Clear/Off” button on the oven controls. If your oven displays a flashing clock, then press the “Clock” button and reset the time, or press any button to stop flashing.

FEATURES

SETTINGS

Use the **SETTING** button to set Convection Auto Conversion (on some models), Oven Temperature Adjustment, Language, Preheating Alarm Light, Beeper Volume and to switch temperature scale between Fahrenheit and Celsius.

CLOCK

The clock must be set to the correct time of day in order for the automatic oven timing functions to work properly.

1. Press **CLOCK**.
2. Press the number buttons to enter the time.

   For example, to set the clock for 10:30, press the numbers: **1, 0, 3** and **0**.
3. Press **START**.



NOTE

- The time of day cannot be changed during a Timed Baking or Self Clean cycle.
- To check the time of day when the display is showing other information, simply press the **CLOCK** button.
- If no buttons are pressed within 25 seconds of pressing the **CLOCK** button, the display will revert to its original setting.
- If the display time is blinking, you may have experienced a power failure. Reset the time.

Setting the hour mode on the clock (12 or 24 hour.)

Your control is set to use a 12-hour clock. If you would prefer to have a 24-hour time clock, follow the steps below.

1. Press and hold the **CLOCK** button for three seconds.
2. Press the **1** button for 12-hour or the **2** button for 24-hour.
3. Press the **START** button to accept.

Minimum & Maximum default settings

All of the features listed have a minimum and a maximum time or temperature setting that may be entered into the control. An entry acceptance beep will sound each time a control button is pressed.

An entry error tone (two short tones) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

FEATURE		MIN. TEMP. /TIME	MAX. TEMP. / TIME	Default
CLOCK	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	12:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / Min.	23:59 Hr. / Min.	
TIMER	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min	
COOK TIME	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min	
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min	
CONVECTION BAKE		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hr.
CONVECTION ROAST		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hr.
BROIL		Lo - 400°F	Hi - 550°F	3 Hr.
BAKE		170°F / 75°C	550°F / 285°C	12 Hr.
PROOF				12 Hr.
WARM			170°F/75°C, 3 hours	
SELF CLEAN		3 Hr.	5 Hr.	4 Hr.

TIMER ON/OFF

The **TIMER ON/OFF** serves as an extra timer in the kitchen that will sound when the set time has run out. It does not start or stop cooking.

The **TIMER ON/OFF** feature can be used during any of the oven control functions.

Setting the Timer

1. To set hours and minutes:
   Press the **TIMER ON/OFF** button once.
   To set minutes and seconds:
   Press the **TIMER ON/OFF** button twice.
2. Use the number buttons to set the timer.
   For example, to set the timer for five minutes: Press the **TIMER ON/OFF** button once and then press the 5 button.
3. Press **Timer** or **START** button to start the timer. The time will count down and the time will show in the display.



NOTE

If **TIMER ON/OFF** or **START** button is not pressed, the timer will return to the time of day.

4. When the set time has run out, End will appear in the display. The indicator tones will sound every 15 seconds until **TIMER ON/OFF** is pressed.

To Cancel the Timer

1. Press the **TIMER ON/OFF** button once. The display will return to the time of day.



NOTE

If the remaining time is not shown in the display, recall the remaining time by pressing the **TIMER ON/OFF** button.

RAPID PREHEAT (ON SOME MODELS)

The Rapid Preheat feature can preheat your oven up to 20% faster than the normal preheat function.

Setting Rapid Preheat

1. Press the cook function button (ex. the **BAKE** button).
2. Using the number buttons, enter the cook time.
3. Press the **START** button
4. Press the **RAPID PREHEAT** button.

CONVECTION AUTO CONVERSION (ON SOME MODELS)

When cooking using convection cycle (Conv. bake and roast), the oven temperature is automatically reduced by 25°F. The display will show the changed temperature. This feature is called "AUTO CONVERSION". Your range comes with this feature "ENABLED".

To DISABLE the auto conversion feature, follow below .

1. Press the **SETTING** button **one** time. "AUTO" will appear in the display.
2. Press the **1** button to ENABLE or press the **2** button to DISABLE.
3. Press the **START** button to accept the change.

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it before changing the temperature settings. If after familiarizing yourself with the new oven, you still think that it is too hot or too cold, you can adjust the oven temperature yourself.

Adjusting the oven temperature

1. Press the **SETTING** button until “AdJU” appears in the display.
2. Using the number buttons, enter the amount of degrees that you wish to adjust the oven.
3. Press the **SETTING** button repeatedly to toggle between plus (+) or minus (-) to adjust the temperature either up or down.
4. Press the **START** button to accept the change.



NOTE

- This adjustment will not affect the broiling or Self Clean temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure. The oven temperature can be increased (+) or decreased (-) as much as 35°F or 19°C.
- Once the temperature is increased or decreased, the display will show the adjusted temperature until it readjusts.

LANGUAGE

The default language of the display is English. It can be changed to Spanish or French

1. Press the **SETTING** button until “Lng” appears in the display.

   Press the **1** button for English, **2** button for Spanish, or the **3** button for French.
2. Press the **START** button to accept the change.

PREHEATING ALARM LIGHT

When the oven reaches its set-temperature, the preheating alarm light will flash until the oven door is opened. You can activate or deactivate the preheating alarm light.

1. Press the **SETTING** button until “PrE” appears in the display.
2. Press the **1** button for ON or press the **2** button for OFF.
3. Press the **START** button to accept the change.

BEEPER VOLUME

1. Press the **SETTING** button until “Beep” appears in the display.
2. Press the **1** button for LOUD, **2** button for NORMAL, **3** button for LOW, and press the **4** button for MUTE.
3. Press the **START** button to accept the change.



On models with only two volume settings:
Press the **1** button for NORMAL, or the **2** button for MUTE.
Then press the **START** button to accept the change.

FAHRENHEIT OR CELSIUS

The oven temperature settings can either be set to Fahrenheit or Celsius. The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

1. Press the **SETTING** button until “UNIT” appears in the display.
2. Press the **1** button for F (Fahrenheit) or the **2** button for C (Celsius).
3. Press the **START** button to accept the change.

OVEN LIGHT

The interior oven light automatically turns ON when the door is opened. The oven light may also be manually turned ON or OFF by pressing the **OVEN LIGHT** button.



NOTE

The oven light cannot be turned on if the Self Clean function is active.

LOCKOUT

The Lockout feature automatically locks the oven door and prevents most oven and cooktop controls from being turned on. It does not disable the clock, timer or the interior oven light.

1. Press and hold the **START** button for three seconds.
2. The lock melody will sound, **OVEN LOCKOUT** will appear in the display and **DOOR LOCKED** will flicker in the display.
3. Once the oven door is locked, the **DOOR LOCKED** indicator will stop flickering and remain on along with the lock icon.
4. **To deactivate** the Lockout feature, press and hold the **START** button for three seconds. The unlock melody will sound and UNLOCKING will appear in the display until the controls are unlocked.

START TIME (Delayed timed COOK)

The automatic timer of the DELAYED TIMED COOK function will turn the oven ON and OFF at the time you select. This feature can only be used with the: BAKE, CONVECTION BAKE and CONVECTION ROAST modes.

To set the oven for Delayed Start (example, to BAKE at 300°F and start operating the bake mode at 4:30):

Make sure that the clock is set for the correct time of day.

1. Press the **BAKE** button. **350°F** will appear in the display.
2. Use the oven buttons to set the temperature: Press **3, 0** and **0**.
3. Press the **START TIME** button.
4. Set the start time: Press **4**, **3** and **0** for 4:30.
5. Press the **START** button. A short beep will sound and the oven will begin baking.



NOTE

- To cancel the DELAYED TIMED COOK function, press the **CLEAR OFF** button at any time.
- To change the cooking time, repeat steps 3-4 and press the **START** button.
- If your oven clock is set as a 12 hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If your oven clock is set as a 24 hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:

- **END** and the time of day will show in the display.
- The cook end indicator tone will sound every 60 seconds until the **CLEAR OFF** button is pressed.
- When WARM is set, the warming function is activated after cooking for the set time.



CAUTION

- Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.
- Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

COOK TIME (TIMED COOK)

The TIMED COOK feature allows you to set the oven to cook for a specific length of time. This feature can only be used with the BAKE, CONVECTION BAKE, CONVECTION ROAST and FAVORITE modes.

Setting the TIMED COOK function (example, BAKE at 300°F for 30 minutes):

Make sure that the clock is set to the correct time of day.

1. Press the **BAKE button. 350°F** will appear in the display.
2. Use the number buttons to set the temperature. Press **3, 0** and **0**.
3. Press the **COOK TIME button. TIMED** will flash. **BAKE, 0:00** and **300°F** will appear in the display.
4. Set the baking time: Press **3** and **0 (for 30 minutes)**. The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
5. Press the **START** button. The display will show the cooking time countdown.

 NOTE

To set the WARM function to engage at the end of the timed cook cycle, repeat steps 1-4 and then press the **WARM** button. **WARM** will appear in the display. (Refer to the "WARM" section on the previous page.

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:

- **END** and the time of day will show in the display.
- The cook end indicator tone will sound every 60 seconds until the **CLEAR OFF** button is pressed.
- When WARM is set, the warming function is activated after cooking for the set time.

To change the cook time while operating the oven (example, to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes):

1. Press the **COOK TIME** button.
2. Press the number buttons to change the baking time: **1, 3, 0.**
3. Press the **START** button to accept the change.

ENGLISH

USING THE COOKTOP

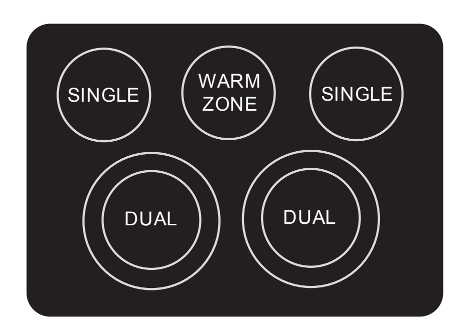
COOKING AREAS

The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooktop surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

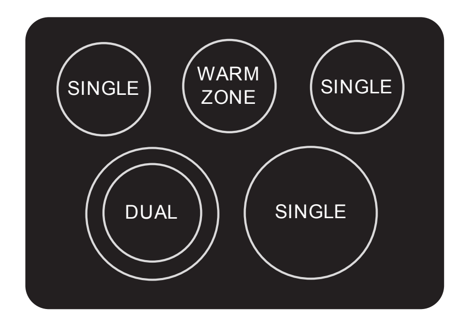
Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.

When a control is turned on, a glow can be seen through the glass cooktop surface. **The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even on Hi.**

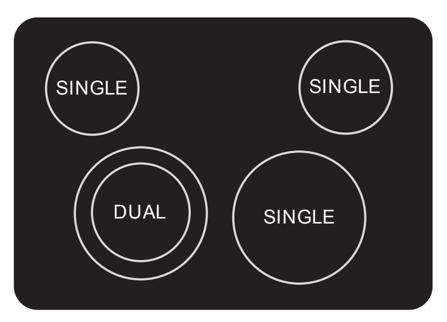
For Model: LRE3027, LRE3085



For Model: LRE3083



For Model: LRE3021



Hot surface indicator

HS (Hot Surface) will appear in the display once the element is turned off or during the self clean cycle. The HS indicator will stay on until the surface has cooled to approximately 150°F (66°C) or when the self clean cycle ends.

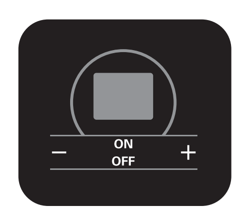
 CAUTION

It is normal for the surface elements to cycle on and off during cooking, even on higher settings. This will happen more frequently if cooking on a lower temperature setting.

Using the cooktop elements

To turn on a SINGLE element





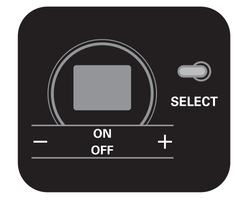
1. Press the **ON/OFF** button that controls the element that you would like to use.
2. Press the **+** button once to adjust the element temperature to Hi, or the **–** button once to adjust the element temperature to Lo.
3. Use the **– / +** buttons to adjust the element temperature settings. The element temperature settings are adjustable at all times.
4. To turn off the element after cooking, press the **ON/OFF** button once.

 NOTE

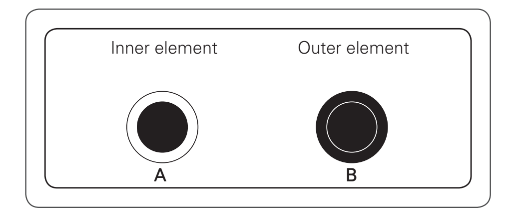
- Hi is the highest temperature available.
- Lo is the lowest temperature available.
- Press and hold the **+** or **–** buttons to quickly scroll through the temperature settings.

To turn on a DUAL element





You are able to adjust the dual element according to the pot/pan size that you are using.



1. Press the **ON/OFF** button that controls the element that you would like to use.
2. Press the **SELECT** button to select either the inner (smaller) or outer (larger) element function. The dual elements default to the inner element function. The light bars above the **SELECT** button indicate whether the element is adjusted for the inner or outer element function. One bar will display for the inner element and two bars will display for outer element.
3. Press the **+** button once to adjust the element temperature to Hi, or the **–** button once to adjust the element temperature to Lo.
4. Use the **– / +** buttons to adjust the element temperature settings. The element temperature settings are adjustable at all times.
5. To turn off the element after cooking, press the ON/OFF button once.



NOTE

- Hi is the highest temperature available.
- Lo is the lowest temperature available.
- Press and hold the **+** or **–** buttons to quickly scroll through the temperature settings.

To turn on the Warming Zone (on some models)





Use the Warming Zone to keep food warm after it has already been cooked. The warming zone is not meant for cooking food. Attempting to cook uncooked or cold food on the warming zone could result in a food borne illness.

1. Press the warming zone **ON/OFF** button. The warming zone indicator light will flash.
2. Press the **+** button once to adjust the temperature to Hi, or the **–** button once to adjust the temperature to Lo. Power level sequence is from **–** Lo, 2, 3, 4, Hi or from **+** Hi, 4, 3, 2, Lo.
3. Use the **– / +** buttons to adjust the temperature settings. The temperature settings are adjustable at all times.
4. To turn off the warming zone, press the **ON/OFF** button once.



CAUTION

- Only use cookware and dishes that are safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the cooktop and oven.
- Do not place sealed containers on the cooktop.
- DO NOT use plastic wrap to cover food while on the cooktop. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.
- When using the warming zone, food should be kept in its container and covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- DO NOT leave food on the warming zone for more than two hours.

Recommended surface cooking settings

Element	Temp.	Recommended Use
Single or Dual	8.5-Hi	• Bring liquid to a boil • Start cooking
	5.5-8.0	• Hold a rapid boil, frying, deep fat fry • Quickly brown or sear food
	3.5-5.0	• Maintain a slow boil • Fry or saute foods • Cook soups, sauces and gravies
	2.2-3.0	• Stew or steam food • Simmer
	LO-2.0	• Keep food warm • Melt chocolate or butter

Element	Temp.	Recommended Use
Warming Zone	Hi	• Fried Foods • Hot Beverage • Soups (liquid)
	2–4	• Dinner Plate with Food • Sauces • Soups (Cream) • Stew • Vegetables • Meats
	Lo	• Bread/Pastries • Gravies • Casseroles • Eggs

Home canning tips

Be sure that the canner is centered over the surface unit and flat on the bottom.

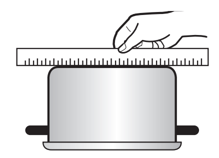
- The base must not be more than 1 inch larger than the element. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil and cooktops may be damaged.
- Some canners are designed with smaller bases for use on smooth top surfaces.
- Use the high heat setting only until the water comes to a boil or pressure is reached in the canner.
- Reduce to the lowest heat setting that maintains the boil, or pressure. If the heat is not turned down, the cooktop may be damaged.

USING THE PROPER COOKWARE

Using the proper cookware can prevent many problems, such as food taking longer to cook or achieving inconsistent results. Proper pans will reduce cooking times and cook food more evenly. Stainless steel is recommended.

Check pans for flat bottoms by using a straight edge or ruler

1. Place a ruler across the bottom of the pan.
2. Hold it up to the light.
3. No light should be visible under the ruler.





NOTE

- Do not use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area.
- Only use flat bottomed cookware. Do not use cookware that is oversized or uneven such as round bottom woks, rippled bottom cookware, or oversized canners and griddles.
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. Do not use the cooktop if metal has melted on it. Call an authorized Servicer.

Recommended cookware	Do not use
Flat bottom and straight sides.	Curved, grooved, or warped pan bottoms. Pans with uneven bottoms do not cook efficiently and sometimes may not boil liquid.
Heavy-gauge pans.	Very thin-gauge metal or glass pans.
Pan sizes that match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.	Pans that are smaller or larger than the element.
Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.	Cookware with loose or bro-ken handles. Heavy handles that tilt the pan.
Tight-fitting lids.	Loose-fitting lids.
Flat bottom woks.	Woks with a ring-stand bot-tom.

USING THE OVEN

BEFORE USING THE OVEN



NOTE

- When using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature may differ from the actual set oven temperature.
- It is normal for the convection fan to run while preheating during a regular bake cycle.
- The convection fan motor may run periodically during a regular bake cycle.

REMOVING AND REPLACING THE OVEN RACKS



CAUTION

- Replace oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- DO NOT cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

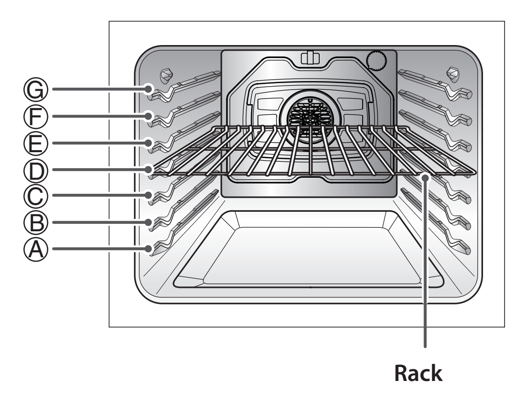
Removing the racks:

1. While wearing oven mitts, grasp the oven rack.
2. Pull the rack straight out until it stops.
3. Lift up the front of the rack.
4. Pull out the rack.

Replacing the racks:

1. While wearing oven mitts, place the end of the rack on the support.
2. Tilt the front end of the rack up.
3. Push the rack in.
4. Check that the rack is properly in place.

Rack and Pan Placement

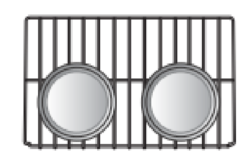


If cooking on two racks:
* Place standard oven racks in positions B and D.

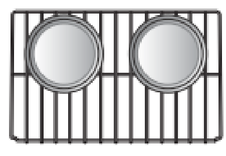
If cooking on three racks: (LRE3027 & LRE3085 models)
* Use standard racks in positions B and D and offset rack in position F.

or (LRE3083 model)
* Use three standard racks in positions A, C and E.

Place the cookware as shown in the Multiple rack baking/Single rack baking image below. If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1” to 1 ½” of air space around them.

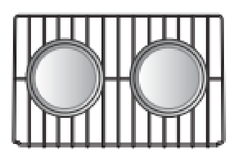


Standard Rack (Position B)



Standard Rack (Position D)

Multiple rack baking



Standard Rack

Single rack baking

Oven vent

- Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns.
- **Do not** block the vent opening.
- Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.
- It is normal for steam to be visible when cooking foods with high moisture.

OVEN CONTROLS

BAKE

BAKE is used to prepare foods such as pastries, breads, casseroles. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F (77°C) to 550°F (288°C). The default temperature is 350°F (177°C).

Setting the BAKE function (example, 375°F):

1. Press the **BAKE** button.
2. Set the oven temperature using the number buttons: Press **3, 7** and **5**.
3. Press the **START** button. The oven will start to preheat.

As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5 degree increments. Once the oven reaches the set temperature, a tone will sound and the oven light will blink on and off.

4. When cooking is complete, press the **CLEAR OFF** button.
5. Remove food from the oven.

 NOTE

It is normal for the convection fan to operate periodically throughout a normal bake cycle. This is to ensure even baking results.

Baking Tips

- Baking time and temperature will vary depending on the ingredients, size, and shape of the baking pan used.
- Check for food doneness at the minimum recipe time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

 NOTE

The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.

CONVECTION BAKE (ON SOME MODELS)

The convection system uses a fan to circulate the heat evenly within the oven. Improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while cooking with single or multiple racks.

Setting the CONVECTION BAKE function (example, 375°F):

1. Press the **CONV. BAKE** button. The display will flash 350°F.
2. Set the oven temperature using the number buttons: Press **3, 7** and **5**.
3. Press the **START** button. The display will show **CONV. BAKE** and the oven temperature starting at 100°F.

As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off. The display will show the auto converted oven temperature **350°F, CONV. BAKE** and the fan icon.

4. When cooking has finished or to cancel, press the **CLEAR OFF** button.

 NOTE

The oven fan will run while convection baking. The fan will stop when the door is open, but the heat will not turn off. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.

Convection Bake with 3 racks (LRE3027, LRE3085):

To bake with three racks during Convection Bake, use the rack positions suggested for three-rack cooking in the Rack and Pan Placement section on the previous page:

1. Press the **CONV. BAKE** button twice. "**3 Racks**" will appear in the display.
2. Set the oven temperature using the number buttons.
3. Press the **START** button.

Tips for Convection Baking

- Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position D. If cooking on two racks, place the oven racks in positions B and D. If cooking on three racks, place in positions B, D (standard rack) and F (offset rack).
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.
- Cakes, cookies and muffins will have better results when using multiple racks.

CONVECTION ROAST (ON SOME MODELS)

The **CONVECTION ROAST** feature is designed to give optimum roasting performance. CONVECTION ROAST combines cooking with the convection fan to roast meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Convection roasting is especially good for large tender cuts of meat, uncovered.

Setting the CONVECTION ROAST function (example, 375°F):

1. Press the **CONV. ROAST** button. The display will flash **350°F**.
2. Set the oven temperature using the number buttons: Press **3, 7** and **5**.
3. Press the **START** button. The display will show **CONV. ROAST** and the oven temperature starting at 100°F.

As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off. The display will show the auto converted oven temperature **350°F, CONV. ROAST** and the fan icon.

4. When cooking has finished or to cancel, press the **CLEAR OFF** button.

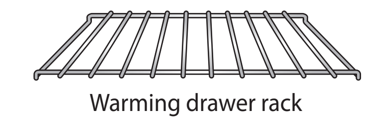

NOTE

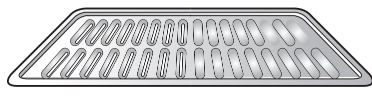
The oven fan will run while convection roasting. The fan will stop when the door is open, but the heat will not turn off. In some cases, the fan may shut off during a convection roast cycle.

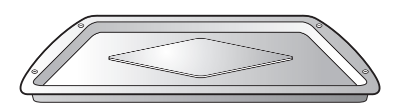
Warming Drawer Rack Instructions

When preparing meats for convection roasting, use the broiler pan, grid and warming drawer rack. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters. The warming drawer rack will allow the heat to circulate around the meat.

1. Place the oven rack on the bottom or next to the bottom rack position.
2. Place the grid in the broiler pan.
3. Place the warming drawer rack on the grid. Make sure that the warming drawer rack is securely seated on the grid in the broiler pan.
4. Place the broiler pan on the oven rack.


Warming drawer rack


Grid (sold separately)


Broiler Pan (sold separately)


CAUTION

- **DO NOT use the warming drawer rack when broiling.** This will help prevent food from coming in contact with the broil element and grease from splattering.
- DO NOT use the broiler pan without the grid.
- DO NOT cover the grid with aluminum foil.
- Position food (fat side up) on the warming drawer rack.

BROIL

The Broil function uses intense heat from the upper heating element to cook food. BROIL works best for tender cuts of meats, fish, and thinly cut vegetables.

Some models may feature a hybrid broiler consisting of an inner broiler that utilizes a carbon heating element which provides instantaneous heat, and a traditional outer broiling element. During normal broiler operation, it is normal for either element to cycle off intermittently.

This range is designed for open door broiling. The door has a broil stop position.

 CAUTION

- DO NOT use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- DO NOT cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.

SPEED BROIL (ON SOME MODELS)

The Speed Broil setting is designed to reduce the amount of time it takes to broil foods. By utilizing the inner broil element, which provides heat instantaneously, there is no need for preheating. Speed Broil should only be used for small amounts of food that can be easily concentrated to the center of the broiler pan.

 NOTE

- When operating Speed Broil, the offset rack should be used.
- All food should be placed in the center of the broiler pan when utilizing Speed Broil.

To set the oven to BROIL / SPEED BROIL

1. Open the oven door to the broil stop position (about 10 degrees from the closed position).
2. Press the **BROIL** or **SPEED BROIL** button **once** for **Hi** or **twice** for **Lo**.
3. Press the **START** button. The oven will begin to heat.
4. If using Broil, it is best to let the oven preheat for approximately five minutes before cooking food. If using Speed Broil, no preheat is necessary.
5. When cooking is complete, or to cancel at any time, press the **CLEAR OFF** button.

Smoking

Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount of smoke in your oven.

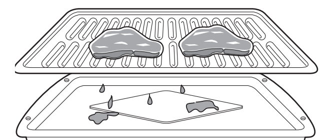
1. Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
2. NEVER use a broiler pan that is not thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
3. ALWAYS run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
4. Keep the interior of your oven as clean as possible. Left over debris from prior meals can burn or catch fire.
5. Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
6. If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
   - Lower the broiler to the LO setting.
   - Lower the rack position to cook the food further away from the broiler.
   - Use the HI broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switch to the LO broil setting, or switch to the BAKE function.
7. As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
8. Adhere to the recommended broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page whenever possible.

RECOMMENDED BROILING GUIDE

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times.
The following guide is based on meats at refrigerator temperature.

 NOTE

Always use a broiler pan when broiling on the HI setting or Speed Broil.



Broiling chart (For speed broil model : LRE3027, LRE3085)

*offset rack

Item	Cut	Size/Thickness	Doneness	Broiler Setting	Rack Position	Time (min)	
						Side 1	Side 2
Beef	Tenderloin/Filet	1"	Medium Rare	Hi	G	5:00	3:00
			Medium	Hi	G	5:00	4:00
			Medium Well	Hi	G	6:00	4:00
			Well Done	Hi	G*	6:00	5:00
		1 1/2"	Medium Rare	Hi	G	6:00	4:00
			Medium	Hi	G	7:00	4:00
			Medium Well	Hi	G*	7:00	5:00
			Well Done	Hi	G*	7:00	6:00
		2"	Medium Rare	Hi	G	7:00	5:00
			Medium	Hi	G	8:00	6:00
			Medium Well	Hi	G*	8:00	10:00
			Well Done	Hi	F	10:00	12:00
	NY Strip Steak/ Strip loin	3/4" - 1"	Medium Rare	Hi	G	5:00	3:00
			Medium	Hi	G	5:00	4:00
			Medium Well	Hi	G	6:00	4:00
			Well Done	Hi	G*	6:00	5:00
		1 1/2"	Medium Rare	Hi	G	6:00	5:00
			Medium	Hi	G	7:00	6:00
			Medium Well	Hi	G*	8:00	10:00
			Well Done	Hi	G*	8:00	12:00
	Ribeye/Delmonico	3/4" - 1"	Medium Rare	Hi	G	5:00	3:00
			Medium	Hi	G	5:00	4:00
			Medium Well	Hi	G	6:00	4:00
			Well Done	Hi	G*	6:00	5:00
		1 1/2"	Medium Rare	Hi	G	6:00	5:00
			Medium	Hi	G	7:00	6:00
			Medium Well	Hi	G*	8:00	10:00
			Well Done	Hi	G*	8:00	12:00
	Bone-In Steaks	3/4" - 1"	Medium Rare	Hi	G	5:00	4:00
			Medium	Hi	G	6:00	5:00
			Medium Well	Hi	G*	7:00	6:00
			Well Done	Hi	G*	8:00	7:00
		1 1/2"	Medium Rare	Hi	G	8:00	8:00
			Medium	Hi	G*	10:00	8:00
			Medium Well	Hi	F	10:00	12:00
			Well Done	Hi	F	10:00	15:00

* Speed broil should only be used for small amounts of food that can be easily concentrated to the center of the broiler pan.

Broiling chart (For speed broil model : LRE3027, LRE3085) * offset rack

Item	Cut	Size/Thickness	Doneness	Broiler Setting	Rack Position	Time (min)	
						Side 1	Side 2
Beef	Skirt Steak	1/2"-3/4"	Medium Rare	Hi	G	4:00	3:00
			Medium	Hi	G	5:00	3:00
			Medium Well	Hi	G	5:00	4:00
			Well Done	Hi	G	6:00	4:00
	Flank Steak	1"	Medium Rare	Hi	G	7:00	5:00
			Medium	Hi	G	8:00	6:00
			Medium Well	Hi	G*	8:00	8:00
			Well Done	Hi	F	10:00	10:00
		1 1/2"	Medium Rate	Hi	G	7:00	5:00
			Medium	Hi	G*	8:00	6:00
			Medium Well	Hi	G*	8:00	8:00
			Well Done	Hi	F	10:00	10.00
	Hamburgers	3/4" thick	Medium Rare	Hi	G	5:00	3:00
			Medium	Hi	G	5:00	4:00
			Medium Well	Hi	G*	6:00	4:00
			Well Done	Hi	G*	6:00	5:00
Lamb	Bone-in Chops	6 - 8 oz., 2 bone	Medium	Hi	G*	7:00	6:00
Seafood	Salmon portion/steak, skin-on	3/4" - 1"	Broiler	Hi	G	6:00	4:00
		1 1/2"	Broiler	Hi	G	8:00	4:00
	Salmon portion/steak, skin-off	3/4" - 1"	Broiler	Hi	G	6:00	4:00
		1 1/2"	Broiler	Hi	G*	6:00	6:00
	Halibut portion, skin-off	3/4" - 1"	Broiler	Hi	G	6:00	5:00
		1 1/2"	Broiler	Hi	G*	7:00	6:00
	Shrimp, skin on	<10/lbs.	Broiler	Hi	G	4:00	3:00
		10-20/lbs.	Broiler	Hi	G	3:00	3:00
		21-30/lbs.	Broiler	Hi	G	3:00	2:00
	Shrimp, skin off	<10/lbs.	Broiler	Hi	G	4:00	2:00
		10-20/lbs.	Broiler	Hi	G	3:00	2:00
		21-30/lbs.	Broiler	Hi	G	3:00	1:00
	Lobster tail	1/3"	Broiler	Hi	G*	6:00	
Pork	Pork Chop	1"	Broiler	Hi	G	6:00	5:00
	Pork Tenderloin	12-16 oz., 1.5"	Broiler	Hi	G*	9:00	8:00
	Sausage	1/4", 1.5"	Broiler	Hi	G*	6:00	4:00
	Ham slices	1/2" thick	Broiler	Hi	G	5:00	4:00
Chicken	Breast, boneless, skinless	1/2" - 3/4"	Broiler	Hi	F	6:00	4:00
Vegetable	Asparagus spears	1/2" Thick	Broiler	Hi	G*	4:00	3:00
	Summer squash, zucchini	1/2" strips	Broiler	Hi	G*	7:00	
Bakery	Toast	4 pieces	Broiler	Hi	G	0:45	0:30
	English muffin	2 split	Broiler Pan	Hi	G	1:30	

* Speed broil should only be used for small amounts of food that can be easily concentrated to the center of the broiler pan.

Broiling chart (For conventional broil model : LRE3083, LRE3021)

Item	Cut	Size / Thickness	Doneness	Broiler Setting	Rack Position	Time (min) Side 1	Time (min) Side 2	Comments
Beef	Beef Steack	1 - 1 1/2 lbs., 1" thick	Rare	Hi	F	4	2 - 3	Steaks less than 1” thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
			Medium	Hi	F	5	3 - 4	
			Well done	Hi	F	6	4 - 5	
		2 - 2 1/2 lbs., 1 1/2" thick	Rare	Hi	D	10	4 - 6	
			Medium	Hi	D	12	6 - 8	
			Well done	Hi	D	14	8 - 10	
	Hamburger	1lb. (4 patties), 1/2" to 3/4" thick	Well done	Hi	G	4 - 5	3 - 4	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Chicken	1 Whole cut up	2 - 2 1/2 lbs.	Broiler	Hi	C	20	6 - 8	Broil skin-side-down first.
	2 Breast	1/2" - 3/4"	Broiler	Hi	E	8 - 9	5 - 6	
Porks	Pork Chops	2(1/2" thick)	Well done	Hi	E	7	4 - 6	Slash fat.
		2(1" thick) about 1 lb.	Well done	Hi	D	9 - 10	6 - 8	
	Ham Slices (precooked)	1/2" thick	Broiler	Hi	E	5	2 - 4	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cure ham.
Lamb	Lamb Chops	2 (1" thick) about 10 - 12 oz.	Medium	Hi	E	6	4 - 6	Slash fat
			Well done	Hi	E	8	7 - 9	
		2 (1 1/2" thick) about 1 lb.	Medium	Hi	E	11	9	
			Well done	Hi	E	13	9 - 11	
Seafood	Salmon Steaks	2 (1" thick)	Broiler	Hi	E	7 - 8	4 - 6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.
		4 (1" thick) about 1lb.	Broiler	Hi	D	9	4 - 6	
	Fish Fillets	1/4" - 1/2" thick	Broiler	Hi	E	5	2 - 4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
	Lobster Tails	2~4 10 - 12 oz. each	Broiler	Hi	C	12 - 14		Cut throug back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half broiling time.

* This chart is only for reference. Adjust cook time according to your preference.

Broiling Tips

Beef

- Steaks and chops should always be allowed to rest for five minutes before cutting into them and eating. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result.
- Consider removing thick pieces of meat from the refrigerator 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly and evenly, and will produce less smoke when broiling. Please note that cooking times will likely be shorter than the times indicated in the Broiling Chart.
- For bone-in steaks or chops that have been “Frenched” (all meat removed from around the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.

Seafood

- When broiling skin-on fish, always use the Medium broil setting and always broil the skin side last.
- Seafood is best consumed immediately after cooking. Allowing seafood to rest after cooking can cause the food to dry out.
- It is a good idea to rub a thin coating of oil on the surface of the broiling pan before cooking to reduce sticking, especially with fish and seafood. You can also use a light coating of non-stick pan spray.

Vegetables

- Toss your vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.

KIDS MEAL (ON SOME MODELS)

This function is specially designed to cook popular kids' foods such as regular crust pizza, rising crust pizza, fresh pizza, chicken nuggets, french fries, and hamburger patties. When using this function, there is no need to preheat the oven prior to cooking.

Setting the KIDS MEAL function:

1. Press the **KIDS MEAL** button.
2. FROZEN PIZZA, REGULAR CRUST will appears in the display. Press the **START** button if cooking frozen regular crust pizza.
3. Press the **KIDS MEAL** button continuously to scroll through the different settings on the display. Select from: **FROZEN PIZZA, RISING, FRESH PIZZA, CHICKEN NUGGETS, FRENCH FRIES and HAMBURGER PATTIES** .
4. When the display shows the food that you would like to prepare, press the **START** button.
5. Press the **CLEAR OFF** button once the food is done cooking or to cancel.

Kids Meal Chart

Food	Recom-mended quantity	Shelf position	Recommended time (minutes)
Frozen pizza, Regular crust	12″	D	14-20
Frozen pizza, Rising crust	12″	D	18-22
Fresh pizza	12″	D	15-18
Chicken nuggets	1-4 servings (3.5oz per 1 serving)	F	14-18
French fries	1-4 servings (3.5oz per 1 serving)	F	12-18
Hamburger patties	4-12 patties, 1/2″ thick	F	10-14

* This chart is for reference only.

WARM

This function will maintain an oven temperature of 170°F. The WARM function will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. The Warm function may be used without any other cooking operations or can be used after cooking has finished using TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE.

Setting the WARM function:

1. Press the **WARM/PROOF** or **WARM** button.
2. Press **START**.
3. Press the **CLEAR OFF** button at any time to cancel.

To set the WARM function after timed cooking:

1. Select the cooking function.
2. Enter the oven temperature using the number buttons.
3. Press the **COOK TIME** button and enter the cooktime using the number buttons.
4. Press the **WARM/PROOF** or **WARM** button.
5. Press the **START** button.
6. When cooking is finished, press the **CLEAR OFF** button to cancel the WARM function.



The WARM function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.

PROOF

Setting the PROOF function:

This feature maintains a warm oven for rising yeast leavened products before baking.

1. Use rack B or C for proofing.
2. Press the **WARM/PROOF** or **PROOF** button until PrF appears in the display.
3. Press the **START** button.
4. Press the **CLEAR OFF** button when proofing is finished.

 NOTE

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid overproofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe temperatures. Use the WARM feature to keep food warm. Proofing will not operate when the oven is above 125°F. **HOT** will show in the display.

FAVORITES (ON SOME MODELS)

The FAVORITES function is used to record and recall your favorite recipe settings. You can store and recall up to three different settings.

Setting the FAVORITES function:

1. Press the **FAVORITES** button once for Bread, twice for Meat, and three times for Chicken. The default temperature will appear and COOK will flash in the display.

Category	Press the Favorite button	Default Temp. (may be changed and recalled)	Cook mode
Bread	Press FAVORITE once.	375°F	Bake
Meat	Press FAVORITE twice.	325°F	Convection Roast
Chicken	Press FAVORITE three times.	350°F	Convection Roast

2. Press the number buttons to change the default temperature.
3. Press the **START** button. The preheat indicator tones will sound 1 times when the oven reaches the programmed temperature.

 NOTE

Only the oven temperature can be modified and stored. The category name and cook mode will stay the same.

SABBATH MODE

Sabbath mode is typically used on the Jewish Sabbath and Holidays. When the SABBATH mode is activated, the oven does not turn off until the SABBATH mode is deactivated. In SABBATH mode, all function buttons, except for the CLEAR OFF is inactive. Sb will appear in both the cooktop and oven displays.

 NOTE

If the oven light is turned ON and the SABBATH mode is active, the oven light will remain ON until the SABBATH mode is turned OFF. If the oven light needs to be OFF, be sure to turn the oven light OFF before activating the SABBATH mode. SABBATH mode can only be used while baking (BAKE mode).

Setting the SABBATH mode

1. Press the **BAKE** button.
2. Press the number buttons to enter the bake temperature.
3. Press the **START** button.
4. Press and hold the **SETTING** button for three seconds. SB and ▢ will appear in the display when the Sabbath mode is activated.
5. To cancel the Sabbath mode, press and hold the SETTING button for three seconds. To cancel the Bake function, press the **CLEAR OFF** button at any time.

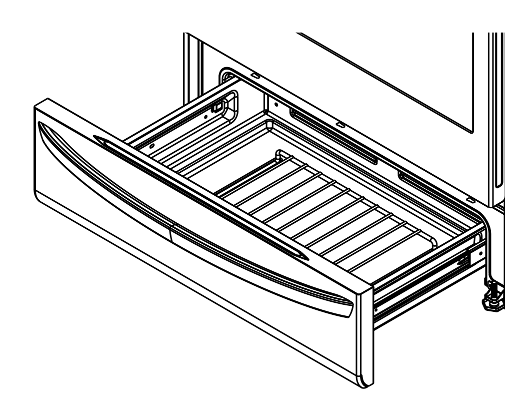
Changing the temperature while in SABBATH mode

1. Press the **BAK**E button. (No tones will sound and the display will not change.)
2. Set the temperature using the number buttons.
3. Press the **START** button.

 NOTE

There is a 15 second delay before the oven will recognize the temperature change.

WARMING DRAWER
(ON SOME MODELS)



Warming drawer rack in position

OPERATING THE WARMING DRAWER

The warming drawer keeps hot cooked foods at serving temperature.

All food placed in the warming drawer should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality. Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the drawer and be very difficult to clean. Use only utensils and cookware recommended for oven use in the Warming Drawer.

Setting the Warming Drawer control

1. Press the **WARMING DRAWER SET/OFF** button (near the number buttons). The indicator light will flash. (If no further buttons are pressed within 25 seconds, the display will clear.)
2. Use the number buttons to set the power level. **1** for LOW, **2** for MEDIUM, and **3** for HIGH.
3. When the food is ready, or to cancel, press the **WARMING DRAWER SET/OFF** button.

 NOTE

- The Warming Drawer will shut off automatically after three hours.
- It is not recommended to heat cold food in the Warming Drawer.

Warming Drawer food/power level recommendations

Setting	Type of Food
Low	• Rolls (Soft) • Empty dinner plates
Medium	• Gravles • Casseroles • Eggs • Vegetables • Biscuits • Rolls (hard) • Pastries • Roasts
High	• Bacon • Hamburger patties • Poultry • Pork chops • Pizza • Fried Foods

Different types of food may be placed in the warming drawer at the same time. For best results, do not leave food in the warming drawer for more than one hour. Do not leave smaller quantities or heat-sensitive food, such as eggs, in the warming drawer more than 30 minutes. The maximum operating time is three hours.

 CAUTION

- **Do not use the warming drawer for storage of racks, broiler pans, insert pans, plates, or utensils**. The warming drawer contains a heating element which may damage any items not specifically designed to be used with it and should only be used to store cookware specifically supplied by LG with your range.
- **Do not put food or foil directly on the surface or base of the warming drawer.** This may result in damage to your drawer and may spoil your food.
- **Do not place plastic wrap in the warming drawer or use it to cover food being heated in the warming drawer**. Plastic may melt onto the drawer or surrounding areas and is very difficult to remove. Use only aluminum foil or cookware that is capable of withstanding baking temperature to heat or cover your food.
- **Do not use the warming drawer to heat water or any other liquids.** Spilled liquids may cause an electrical short or result in severe personal injury, electric shock or death.
- Never place plastics, paper, canned foods or other combustible material into the warming drawer. These items pose a severe risk of fire, damage and injury.
- **In the unlikely event that an item falls behind the warming drawer, always turn the power off and wait for the warming drawer to cool before retrieving the item.** Never attempt to retrieve any items that fall behind the warming drawer without first turning the power off and ensuring the warming drawer cavity has cooled off. Failure to do so may result in severe personal injury, electric shock or death.

CARE AND CLEANING

CLEANING THE GLASS/CERAMIC COOKTOP

 CAUTION

- DO NOT use scrub pads or abrasive cleaning pads. They may damage your cooktop surface.
- For your safety, wear an oven mitt or potholder while cleaning the hot cooking surface.

Use Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams my not be as effective or may scratch, damage or stain the cooktop surface.

To maintain and protect the surface of the glass cooktop, follow these steps:

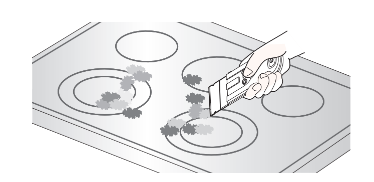
1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel to clean the entire cooktop surface.
5. Rinse with clear water and use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue.

 NOTE

DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

Burned-on Residue

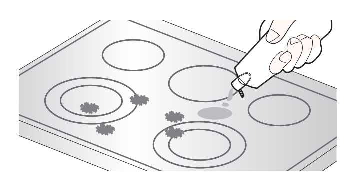
1. While the cooktop is still hot, remove any burnt-on deposits or spilled food from the glass/ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper (similar to scraping paint off of a windowpane - it will not damage the decorated cooking surface). Hold the scraper at an approximate 30° angle to the cooktop.



 NOTE

- Do not use a dull or nicked blade.
- To prevent burns, please wear an oven mitt or pot-holder while using the metal scraper.

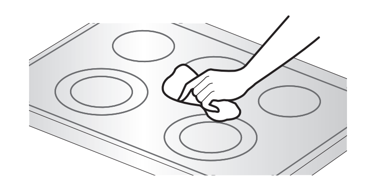
2. When the cooking surface has cooled down, apply a few dabs (about the size of a dime) of an approved cleaner in each burner area and work the cleaning cream over the cooktop surface with a damp paper towel.



 NOTE

Approved cleaners:
- Weiman CookTop Cleaning Cream
- (www.weiman.com)
- Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)
- Golden Ventures Cerama Bryte
- Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray (www.easyoff.us).

3. Clean with clear water and wipe the cooktop surface with a clean, dry paper towel.



IMPORTANT:

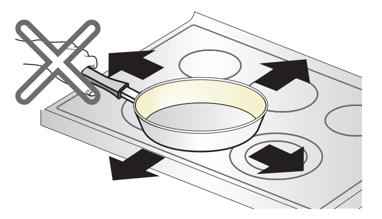
If any sugar or food containing sugar (preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, chocolate,etc.), plastic or foil melts on the cooktop, remove the molten material IMMEDIATELY with a metal razor scraper (it will not damage the decorated cooking surface) while the cooking surface is still hot to avoid the risk of damage to the glass-ceramic surface. For your safety, please wear an oven mitt or potholder while cleaning the hot cooking surface.

Metal Marks and Scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across the cooktop. Doing so will leave metal markings on the cooktop surface. To help remove these marks, use a ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.



Cookware with rough or uneven bottoms can mark or scratch the cooktop surface.



- Do not slide metal or glass across the cooktop surface.
- Do not use cookware with any dirt build up on bottom.

Cooktop Seal

To clean the cooktop seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with nonabrasive cleaners.

SELF CLEAN

The self clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal; especially if the oven is heavily soiled.

During Self Clean, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.



CAUTION

- DO NOT leave small children unattended near the appliance. During the Self Clean cycle, the outside of the range can become very hot to touch.
- If you have pet birds, move them to another well-ventilated room. The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self Clean cycle of any range.
- DO NOT line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil or any other material. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- DO NOT force the door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self Clean cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.

Before starting Self Clean:

- Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- The oven light cannot be turned on during a self clean cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500°F (260°C) after a self clean cycle is complete.

During the self clean cycle, the cooktop elements and warming drawer cannot be used.

 NOTE

- Remove oven racks and accessories before starting the self clean cycle.
- If oven racks are left in the oven cavity during the self clean cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

Setting Self Clean

The Self- Clean function has cycle times of 3, 4, or 5 hours.

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly soiled oven cavity	3 Hour Self Clean
Moderately Soiled Oven Cavity	4 Hour Self Clean
Heavily Soiled Oven Cavity	5 Hour Self Clean

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Press the **SELF CLEAN** button. The oven defaults to the recommended four hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a five hour self clean or three times for a three hour self clean.
3. Press **START**.
4. Once the Self Clean is set, the oven door will lock automatically and the lock icon will display. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically when the oven has cooled.

 CAUTION

DO NOT force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

Setting Self Clean with a delayed start

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Press the **SELF CLEAN** button. The oven defaults to the recommended four hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a five hour self clean or three times for a three hour self clean.
3. Press the **START TIME** button.
4. Use the number buttons to enter the time of day you would like the Self Clean to start.
5. Press the **START** button.



It may become necessary to cancel or interrupt a self clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, press the **CLEAR OFF** button.

During Self Clean

- The self clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- Do not force the oven door open when LOCKED is displayed. The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

 NOTE

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically.
- Once the door has been locked, the LOCKED indicator light will stop flashing and remain on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12 hour display (default) the Delayed Self Clean can never be set to start more than 12 hours in advance.

After the Self Clean cycle

- The oven door will remain locked until oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

EasyClean™ (ON SOME MODELS)

LG's new oven with EasyClean™ enamel technology gives you two cleaning options for the inside of your range. The EasyClean™ feature takes advantage of LG's new enamel to help lift soils without harsh chemicals, and it runs using ONLY WATER for just 20 minutes in low temperatures to help loosen LIGHT soils before hand-cleaning.

While EasyClean™ is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY builtup soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense Self Clean process, your LG oven gives you the option of cleaning with LESS HEAT, LESS TIME, and virtually NO SMOKE OR FUMES.

When needed, your range still provides the Self Clean option for longer, more thorough oven cleaning for heavier, built up soils.

BENEFITS OF EasyClean™

- **Helps loosen light soils** before hand-cleaning
- **EasyClean™ only uses water;** no chemical cleaners
- Makes for a better Self Clean experience
  - Delays the need for a Self Clean cycle
  - **Minimizes smoke and odors**
  - Can allow shorter Self Clean time

WHEN TO USE EasyClean™

Suggested Cleaning Method	Example of Oven Soiling	Soil Pattern	Types of Soils	Common Food Items That Can Soil Your Oven
EasyClean™		Small drops or spots	Cheese or other ingredients	Pizza
		Light splatter	Fat/grease	Steaks, broiled
				Fish, broiled
				Meat roasted at low temperatures
Self Clean*		Medium to heavy splatter	Fat/grease	Meat roasted at high temperatures
		Drops or spots	Filling or sugarbased soils	Pies
			Cream or tomato sauce	Casseroles

* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

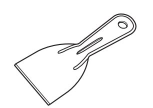
CLEANING TIPS

- Allow the oven to cool to room temperature before using the EasyClean™ cycle. If your oven cavity is above 150°F (65°C), **"OVEN IS HOT- - PLEASE WAIT"** will appear in the display, and the EasyClean™ cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- A plastic spatula can be used as a scraper to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores, can also help improve cleaning.
- The range should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the EasyClean™ cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the EasyClean™ cycle.
- Do not open the oven door during the EasyClean™ cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.
- For hard to reach areas such as the back surface of the lower oven, it is better to use the Self Clean cycle.

EasyClean™ INSTRUCTION GUIDE

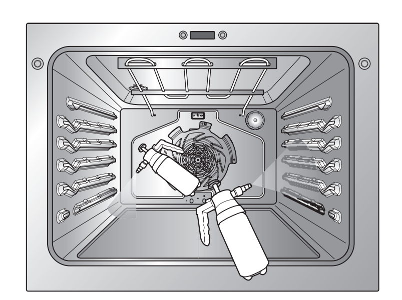
1. Remove oven racks and accessories from the oven.

2. Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



Suggested plastic scrapers:
- Hard plastic spatula
- Plastic pan scraper
- Plastic paint scraper
- Old credit card

3. Fill a spray bottle with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.



4. Use at least ¼ cup (2oz or 50 ml) of the water to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.

5. Spray or pour the remaining 1 cup (8 oz or 250 ml) of water onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.



NOTE

Use the "mist" setting on the spray bottle for better coverage. The entire 1¼ cup (10oz or 300 ml) of water should be used for each oven cavity cleaned.
Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.

6. Close the oven door.
Press the **EasyClean™** button.
Press the **START** button.



CAUTION

- Some surfaces may be hot after the EasyClean™ cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the EasyClean™ cycle, the oven bottom becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.
- Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavity.

7. A tone will sound at the end of the 20-minute cycle. Press the **CLEAR OFF** button to clear the display and end the tone.

8. After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning. If you are cleaning the upper oven on a double oven range, it is also best to cover the holes in the top of the lower oven door with a towel to capture any water that may drip into the door during hand-cleaning.

9. Clean the oven cavity immediately after the EasyClean™ cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.) Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner.



NOTE

DO NOT use any steel scouring pads, abrasive pads or cleaners as these materials can permanently damage the oven surface.

10. Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.

11. If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. If stubborn soils remain after multiple EasyClean™ cycles, run the Self Clean cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of your owner's manual for further details.



NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean™, press the **CLEAR OFF** button to end the cycle. Wait for the range to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another EasyClean™ cycle.
- The cavity gasket may be wet when the EasyClean™ cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.

CLEANING THE EXTERIOR

Painted and Decorative Trim

For general cleaning, use a cloth with hot soapy water. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave it on for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners.

Stainless Steel Surfaces (on some models)

To avoid scratches, do not use a steel wool pads.

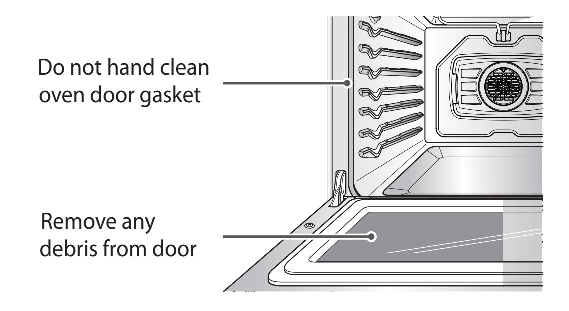
1. Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or paper towel.
2. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
3. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
4. Repeat as necessary.

Oven door

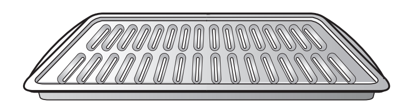
- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. DO NOT immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. DO NOT spray water or glass cleaner on the door vents.
- DO NOT use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.

 CAUTION

Do not use harsh cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Doing so can cause damage.



Broiler Pan and Grid

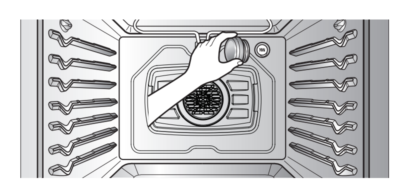


- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the range.
- Do not clean the broiler pan or grid in a self cleaning mode.
- Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.
- Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.
- If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.
- Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner or in the dishwasher.

CHANGING THE OVEN LIGHT

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will turn on when the oven door is open. When the oven door is closed, press the **OVEN LIGHT** button to turn it on or off.

1. Unplug the range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Turn the bulb counterclockwise to remove it from the socket.
4. Insert the new bulb and turn it clockwise.
5. Insert the glass bulb cover and turn it clockwise.
6. Plug in the range or reconnect the power.



 WARNING

- Make sure that the oven and bulb are cool.
- Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

ENGLISH

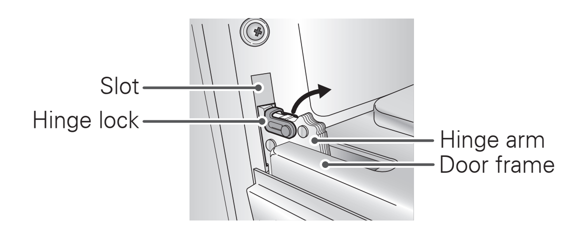
REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR AND DRAWER


CAUTION

- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.
- DO NOT lift the door by the handle.
- DO NOT hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure, causing an increased risk of breakage at a later time.

Removing the oven door

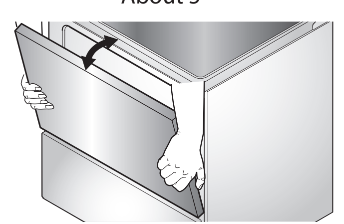
1. Fully open the door. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.



Push hinge locks down to unlock

2. Firmly grasp both sides of the door at the top. Close the door to the removal position (approximately five degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed.

About 5˚

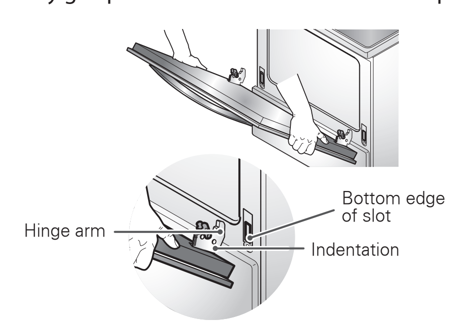


Removal Position

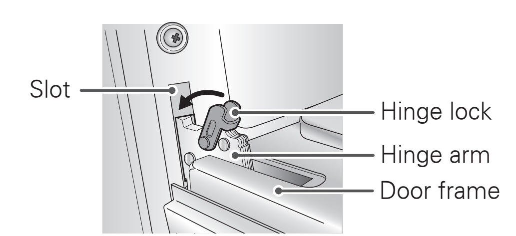
3. Lift the door up and out until the hinge arm is clear of the slot. Put the door on the floor.

Replacing the oven door

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.



2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.



Push hinge locks up to lock

3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.

4. Push the hinge locks down against the front frame of the oven cavity to the locked position. Close the oven door.

Removing the Drawer

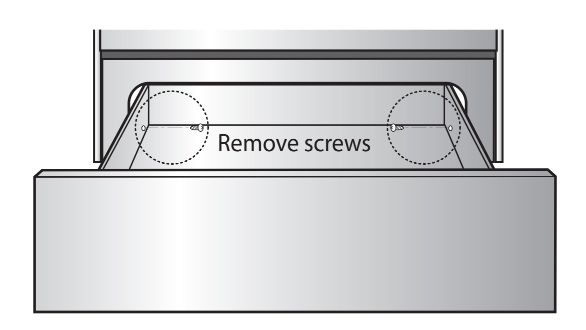


WARNING

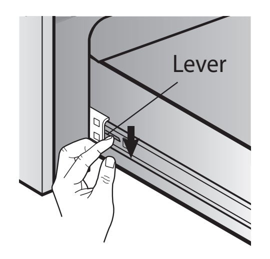
Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

Most cleaning can be done with the drawer in place; however, the drawer may be removed if further cleaning is needed. Use warm water to thoroughly clean.

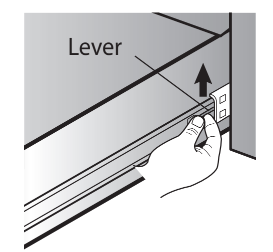
1. Fully open the drawer.
2. Remove the two screws.



3. Locate the glide lever on each side of the drawer. Push down on the left glide lever and pull up on the right glide lever.



Push down with finger



Pull up with finger

4. Pull the warming drawer away from the range.

Replacing the Drawer

1. Pull the bearing glides to the front of the chassis glide.
2. Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
3. Push the drawer into the range until levers “click ” (approximately 2 inch).
4. Pull the drawer open again to seat bearing glides into position.
5. Replace the two screws.

FAQs

What types of cookware are recommended to use with my cook top?

- The pans must have a flat bottom and straight sides.
- Only use heavy- gauge pans.
- The pan size must match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Use tight fitting lids.
- Only use flat bottom woks.

Why does “HS” appear on the cooktop display?

HS (Hot Surface) will appear in the display once the element is turned off or during the self clean cycle. The HS indicator will stay on until the surface has cooled to approximately 150°F (66°C) or when the self clean cycle ends.

What does “PF ” in the display mean?

“PF” means there has been a power interruption in your home.Press the CLEAR OFF button and the ON OFF button on the cooktop controls to clear this code. It may also require you to reset the time for the display.

Why do the heating elements appear to be turning ON and OFF when using cooktop or oven?

Depending on your cooktop element setting or the temperature selected in your oven it is NORMAL operation for the cooking elements to cycle on and off. This is NORMAL operation.

My new oven doesn't cook like my old one. Is there something wrong with the temperature settings?

No, Your oven has been factory tested and calibrated. For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, your can adjust the oven temperature yourself to meet your specific cooking needs. Refer to the “Oven temperature adjustment” section in this manual for easy instructions on how to adjust your thermostat.

Is it normal to hear a clicking noise coming from the back of my oven when I am using it?

Your new range is designed to maintain a tighter control over your oven’s temperature. You may hear your oven’s heating elements “click” on and off more frequently on your new oven. This is a NORMAL operation.

Why is the time flashing?

This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing time, press any button and reset the clock if needed.

During convection cooking the fan stops when I open the door. Is that normal?

Yes, this is normal. When the door is opened, the convection fan will stop until the door is closed.

Can I use aluminum foil to catch drippings in my oven cavity?

No. If aluminum foil is placed on the bottom of the oven cavity, it will burn and you will not be able to remove it. The heater for the oven is below the oven cavity and provides direct heat to the bottom of the cavity. If you already have burnt foil on the bottom, do not worry, as it will not hinder the performance.

Can I use aluminum foil on the racks?

It is not recommended to place aluminum foil inside the oven cavity. Using foil on the racks will restrict air flow which could lead to in poor cooking results.

Can I leave my racks in the oven when running a Self Clean cycle?

No. Although it will not damage the racks, it will discolor them and may make them hard to slide in and out during use. Remove all items from the oven before starting a Self Clean cycle.

What should I do if my racks are sticky and have become hard to slide in and out?

Over time, the racks may become hard to slide in and out. Apply a small amount of olive oil to the ends of the racks. This will work as a lubricant for easier gliding.

What should I do for hard to remove stains on my cooktop?

The cooktop should be cleaned after every use to prevent permanent staining. When cooking high sugar based food, such as tomato sauce, is it recommended to clean the stain while the cooktop is still warm. Use a safety mitt when cleaning to prevent burns. Refer to the CARE AND CLEANING section of this owner's manual for further instruction.

Should I broil with the door open or closed?

Your electric range is designed for open door broiling. The door has a broil stop position. The broil stop position is about 10 degrees from the closed position.

Why aren't the function buttons working?

Make sure that the range is not in Lockout mode. The lock symbol 🔒 will show in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, press and hold the **START** button for three seconds. The unlock melody will sound and UNLOCKING will appear in the display until the controls are unlocked.

My range is still dirty after running the EasyClean™ cycle. What else should I do?

The EasyClean™ cycle **only helps to loosen light soils** in your oven range to assist in hand-cleaning of your oven. It **does not automatically remove all soils after the cycle.** Some scrubbing of your oven range is required after running the EasyClean™ cycle.

I tried scrubbing my oven after running EasyClean™, but some soils still remain. What can I do?

The EasyClean™ feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the EasyClean™ process using sufficient water. Sugar-based and certain grease soils are especially hard to clean. **If some stubborn soils remain, use the Self Clean feature** to thoroughly clean your oven.

Soils on my oven walls are not coming off. How can I get my walls clean?

Soils on the side and rear walls of your oven range may be more difficult to fully soak with water. **Try repeating the EasyClean™ process with more than the ¼ cup (2 oz or 50 ml) spray recommended.**

Will EasyClean™ get all of the soils and stains out completely?

It depends on the soil type. Sugar-based and certain grease stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, this can negatively affect cleaning performance. **If stubborn or built-up stains remain, use the Self Clean feature.** Refer to the Self Clean section of your owner's manual.

Are there any tricks to getting some of the stubborn soils out?

Scraping the soils with a plastic scraper before and during hand-cleaning is recommended. Fully saturating soils with water is also recommended.
However, certain types of soils are harder to clean than others. **For these stubborn soils, the Self Clean cycle is recommended.** Consult the Self Clean section of your owner's manual for details.

Is it safe for my convection fan, broil burner or heater element to get wet during EasyClean™?

Yes. The convection fan, broiler burner or heater element may get a little wet during cleaning. However, direct spray onto the broil burner and heater elements is not necessary because these are self-cleaning during regular use.

Do I need to use all 1-1/4 cups (10 oz or 300 ml) of water for EasyClean™?

Yes. **It is highly recommended that 1 cup (8 oz or 250 ml) of water be sprayed or poured on the bottom and an additional 1/4cup (2 oz or 50 ml) of water be sprayed** on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

I see “smoke” coming out of my oven range’s cooktop vents during EasyClean™. Is this normal?

This is normal. This is not “smoke.” It is actually water vapor (steam) from the water in the oven cavity. As the oven heats briefly during EasyClean™, the water in the cavity evaporates and escapes through the oven vents.

How often should I use EasyClean™?

EasyClean™ can be performed as often as you wish. **EasyClean™ works best when your oven is LIGHTLY soiled** from such things as LIGHT grease splatter and small drops of cheese. Please refer to the EasyClean™ section in your owner's manual for more information.

What is required for EasyClean™?

A spray bottle filled with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water, a plastic scraper, a nonscratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool. Except for a towel, all of the materials you need are included in a special cleaning kit with your new range.

BEFORE REQUESTING SERVICE

<table>
<tr><th>Problem</th><th>Possible Causes / Solutions</th></tr>
<tr><td>Range is not level.</td><td>• Poor installation. Place an oven rack in the center of the oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at the base of the range until the oven rack is level.
• Floor is not level. Make sure that the floor is strong and stable enough to adequately support the range. If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.
• Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.</td></tr>
<tr><td>Oven control is beeping and displaying an F code error.</td><td>• Electronic control has detected the fault condition. Press CLEAR OFF to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press CLEAR OFF and contact a Service agent.
<table>
<tr><th>CODE</th><th>Description</th><th>CODE</th><th>Description</th></tr>
<tr><td>F-1</td><td>Opened Sensor</td><td>F-6</td><td>Oven hot</td></tr>
<tr><td>F-2</td><td>Shorted Sensor</td><td>F-9</td><td>No heating</td></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Key Short Error</td><td>F-10</td><td>Door Lock Fail</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough.</td><td>• Improper cookware is being used. Use pans that are flat and match the diameter of the surface unit selected.
• In some areas, the power (voltage) may be low. Cover pan with a lid until desired heat is obtained.</td></tr>
<tr><td>Surface units do not work properly.</td><td>• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. Replace the fuse or reset the circuit breaker.
• Cooktop controls are improperly set. Check to see that the correct control is set for the surface unit you are using.</td></tr>
<tr><td>Surface unit stops glowing when changed to a lower setting.</td><td>• This is normal. The unit is still on and hot.</td></tr>
<tr><td>Areas of discoloration on the cooktop.</td><td>• Food spillovers not cleaned before next use. See the Care and Cleaning section.
• Hot surface on a model with a light-colored cooktop. This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.</td></tr>
<tr><td>Frequent cycling on and off of surface units.</td><td>• This is normal. The element will cycle on and off to maintain the heat setting.</td></tr>
<tr><td>Oven will not work.</td><td>• Plug is not completely inserted in the electrical outlet. Make sure that the electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. Replace the fuse or reset the circuit breaker.
• Oven controls improperly set. See the "Using the oven" section.
• Oven is too hot. Allow the oven to cool.</td></tr>
<tr><td>Oven light does not work.</td><td>• Replace or tighten bulb. See the "Oven light" section.</td></tr>
</table>

Problem	Possible Causes / Solutions
Oven smokes excessively during broiling.	• Control not set properly. Refer to the "Using the oven" section. • Meat is too close to the broil element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. • Meat is not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling. • Broiler pan is upside down and the grease is not draining. Always place the grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into the pan. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. • Old grease or food spatters cause excessive smoking. Clean the interior of the oven.
Food does not bake or roast properly.	• Oven controls improperly set. See the "Using the oven" section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. Refer to the "Rack and Pan Placement" section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. Refer to the "Using the proper cookware" section.
Food does not broil properly.	• Improper rack position being used. Refer to the "Removing and replacing oven racks" section. • Cookware not suited for broiling.
Food does not broil properly.	• Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. • In some areas the power voltage may be low. Preheat the broil element for 5-7 minutes. Refer to the Broiling Guide.
Displayed Time is flashing.	• This is normal. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing time, press any button and reset the clock if needed.
Oven control displays PF message.	• “PF” means there has been a power interruption in your home. Press the CLEAR OFF button and the ON OFF button on the cooktop controls to clear this code. It may also require you to reset the time for the display.
Oven temperature too hot or too cold.	• Oven Sensor needs to be adjusted. Refer to the "Using the oven" section.
Scratches or abrasions on cooktop surface.	• Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. • Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. • Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Refer to the "Care and Cleaning" section. • Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks.	• Scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning creme to remove the marks. • Refer to the "Care and Cleaning" section.

Problem	Possible Causes / Solutions
Brown streaks or specks.	• Boilovers are cooked onto surface. Use a blade scraper to remove soil. Refer to the "Care and Cleaning" section.
Areas of discoloration with metallic sheen.	• Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.
Oven will not self clean.	• The oven temperature is too high to set a self clean operation. Allow the range to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. Refer to the "Care and Cleaning" section. • A self clean cycle cannot be started if the lockout feature is activated.
"Crackling" or "popping" sound.	• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions. This is normal.
Fan noise.	• A convection fan may automatically turn on and off. This is normal.
Convection fan stops.	• Convection fan stops during a convection bake cycle. This is normal and is done to allow for more even heating during the cycle. This is not a failure of the range and should be considered normal operation.
Excessive smoking during a self clean cycle.	• Excessive soil. Press the CLEAR OFF button. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset.
Oven door will not open after a self clean cycle.	• Oven is too hot. Allow the oven to cool.
Oven not clean after a self clean cycle.	• Oven controls not properly set. See the Self Clean section. • Oven was heavily soiled. Clean up heavy spillovers before starting the self clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self clean again or for a longer period of time.
CLEAN and door flash in the display.	• The self clean cycle has been selected but the door is not closed. Close the oven door.
LOCKED appears in the display.	• The oven door is locked because the temperature inside the oven is too hot. Press the CLEAR OFF button. Allow the oven to cool
Burning or oily odor emitting from the vent.	• This is normal in a new oven and will lessen in time. To speed the process, set a self clean cycle for a minimum of 3 hours. Refer to the "self clean" section.
Oven racks are difficult to slide.	• The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self clean cycle. Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Oven door remains locked after the self clean cycle.	• Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator disappears from the display. • The control lock is activated.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.	• This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.

WARRANTY (USA)

LG Electronics Inc. will repair or replace your product, at LG's option, if it proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period set forth below, effective from the date of original consumer purchase of the product. This limited warranty is good only to the original purchaser of the product and effective only when used in U.S.A.

WARRANTY PERIOD	HOW SERVICE IS HANDLED
One Year From the date of the original purchase.	**Any part** of the oven that fails due to a defect in materials or workmanship. During this full **one-year warranty**, LG will also provide, **free of charge**, all labour and in-home service to replace the defective part.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. TO THE EXTENT ANY IMPLIED WARRANTY IS REQUIRED BY LAW, IT IS LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. LG WILL NOT BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INDIRECT, OR INCIDENTAL DAMAGES OF ANY KIND, INCLUDING LOST REVENUES OR PROFITS, IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATION ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS OR THE EXCLUSION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repairable in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by LG Corporation.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Replacement parts or repair labour costs for units operated outside the united states.
7. Any labour costs during the limited warranty period.

This warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within the U.S.A. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs or your state's Attorney General.

CUSTOMER ASSISTANCE INFORMATION:

To Prove Warranty Coverage	**Retain your Sales Receipt to prove date of purchase.** A copy of your Sales Receipt must be submitted at the time warranty service is provided.
To Obtain the Nearest Authorized Service Center or Sales Dealer, or to Obtain Product, Customer, or Service Assistance	**Call 1-800-243-0000** (Phone answered 24 hours - 365 days a year) and choose the appropriate prompt from the menu; or visit our website at: http://us.lgservice.com.

LG
Life's Good





MANUAL DEL USUARIO

COCINA ELÉCTRICA

Lea atentamente este manual del usuario antes de poner el electrodoméstico en funcionamiento y téngalo en todo momento a mano para su referencia.

LRE3027ST	LRE3083SB
LRE3085ST	LRE3083SW
LRE3083ST	LRE3021ST

P/No.: MFL57206012

ÍNDICE

ESPAÑOL

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar su horno para evitar riesgos de incendios, descargas eléctricas, lesiones a las personas o daños al utilizar la cocina. Esta guía no incluye todas las situaciones posibles que se podrían producir. Siempre comuníquese con su agente de servicio técnico o con el fabricante cuando haya problemas que no comprenda.
Usted puede descargar el manual de usuario en http://www.lg.com.



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo lo alerta sobre los posibles riesgos que pueden causar daños a la propiedad y/o lesiones físicas graves o la muerte. Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta de seguridad y la palabra «ADVERTENCIA» o «PRECAUCIÓN». Estas palabras significan:

 ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

 PRECAUCIÓN

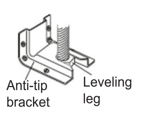
Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar una lesión menor o moderada.

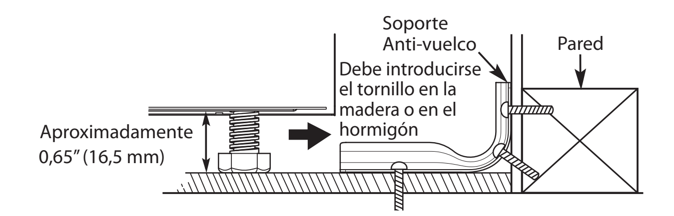
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ANTI-VUELCO

 ADVERTENCIA

- Un niño o un adulto podría tumbar la cocina, causándole la muerte.
- Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido correctamente instalado y esté fijo al piso o a la pared y enganchado a la pata de nivelación de la cocina.
- Asegúrese de que se vuelva a colocar el dispositivo anti-vuelco cuando se mueva la cocina.
- Para verificar que los soportes anti-vuelco estén correctamente instalados: Tome el borde superior trasero de la protección posterior de la cocina e intente cuidadosamente inclinarla hacia adelante verifique que los soportes anti-vuelco estén enganchados.
- No ponga en funcionamiento la cocina sin el dispositivo anti-vuelco colocado y enganchado.
- De no seguir estas instrucciones, podrían producirse la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.





- Retire el cajón calentador o de almacenamiento y controle visualmente que las patas de nivelación traseras estén completamente insertadas en los soportes anti-vuelco.

- Asegúrese de que un técnico calificado realice la instalación y puesta a tierra de este electrodoméstico en forma adecuada.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico, salvo que esté específicamente recomendado en el manual. Cualquier otra reparación deberá ser realizada por un técnico calificado.
- Siempre desconecte la electricidad del electrodoméstico antes de realizar una reparación.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA: Este producto contiene químicos conocidos por el Estado de California como causantes de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. ***Lávese las manos después de usarlo.***

- **NO TOQUE LAS HORNALLAS NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Las hornallas podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y luego de su uso, no toque ni permita que la vestimento u otro material inflamable entre en contacto con las hornallas o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de venteo del horno y la superficie cercana a estos orificios, las puertas del horno, y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras si no se han enfriado.
- **Abra la puerta del horno con cuidado.** Permita que salga del horno el aire caliente o el vapor antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.
- **NO** caliente envases de comida sin abrir. La presión de los envases podría hacerlos explotar causando lesiones.
- **NO fuerce la puerta del horno para abrirla.** Esto podría dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra la puerta del horno con cuidado luego del ciclo de auto-limpieza. Manténgase a un costado del horno al abrir la puerta para permitir que escape el aire caliente o el vapor. El horno podría estar aun MUY CALIENTE.
- **NO use limpiadores ásperos, abrasivos o raspadores metálicos filosos para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que podrían rayar la superficie.** Los rayones podrían hacer que se quiebre el vidrio.
- **Tenga cuidado al sacar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.** La puerta es muy pesada.
- **NO** utilice utensilios para extraer restos (ceniza, comida, etc.)

- Consulte el manual para la correcta instalación del soporte anti-vuelco.
- Nunca quite las patas del horno. El rango no serán asegurados a los soportes antivuelco, si las piernas se retiran.

 PRECAUCIÓN

- **NO cubra las paredes del horno, estantes, parte inferior, o cualquier otra parte del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.** Hacerlo alterará la distribución del calor, producirá malos resultados en la cocción y provocará un daño permanente en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- Nunca intente secar una mascota en el horno.

 ADVERTENCIA

- **No pise ni se siente sobre la puerta del horno.** Instale los soportes anti-vuelco que se encuentran embalados junto con la cocina.
  - La cocina podría tumbarse y el derrame de líquidos o alimentos calientes o la caída de la cocina misma podrían provocar lesiones.
  - Si se separa la cocina de la pared, para limpiarla, repararla, o por cualquier otro motivo, asegúrese de que se coloquen nuevamente los soportes anti-vuelco en forma correcta cuando se vuelva a empujar la cocina contra la pared.
  - No deje objetos grandes y pesados como por ejemplo, pavos enteros en la puerta abierta del horno. La estufa podria volcar hacia adelante y causar heridas.
- **NUNCA utilice su electrodoméstico para entibiar o calentar el ambiente.**
- **NO use agua en incendios producidos por grasa. Si se produce un incendio, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor.**
- **Utilice únicamente agarraderas secas. La humedad de las agarraderas sobre las superficies calientes podría producir quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con los elementos calentadores. No utilice un repasador u otro paño grueso para quitar la comida.**
- **Si el vidrio de la puerta, el vidrio del cooktop, o cualquier otra parte del horno que pueda calentarse esta dañada descontinue su uso y llame a servicio.**
- **No ponga en funcionamiento el horno sin la hornalla calentadora de carbón.**
- **No permita que nadie se suba, pare o cuelgue de la puerta, cajón de almacenamiento o estufa de la cocina. Podrían dañar la cocina e incluso tumbarla, causando lesiones personales graves.**

ELIMINE CUALQUIER MATERIAL FLAMABLE Y EXPLOSIVO DE SU HORNO

 ADVERTENCIA

- Asegurese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. .Mantenga alejado de las partes del horno que puedan estar calientes, plasticos y otros materiales flamables.

- No almacene o use materiales flamables dentro del horno o cerca del cooktop. Materiales flamables incluyen papel, plastico, guantes, ropa, revestimientos para paredes, cortinas, gasolina u otros vapores flamables y liquidos como grasas o aceite para cocinar. Estos materiales pueden hacer ignicion cuando el horno y el cooktop estan en uso.
- Use prendas adecuadas. No lleve prendas sueltas o colgantes que pueden encenderse si entran en contacto con superficies calientes y causen quemaduras graves.
- Los objetos metálicos como latas sin abrir no se deben dejar en la superficie de la unidad o ser calentados en el horno. La presión en los contenedores puede hacerlos estallar y provocar lesiones.
- NO utilice el horno para secar ropa. Utilice el horno unicamente para el proposito para el que fue disenado.

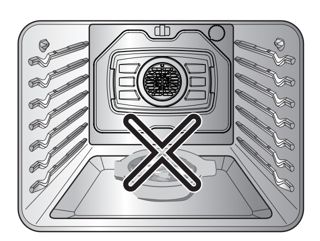
SEGURIDAD ELÉCTRICA

- **Revestimiento Protector.** No use aluminio o cualquier otro material para revestir la parte inferior del horno. La instalación incorrecta de este revestimiento podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- **No** permita que papel de aluminio o la sonda de temperatura entren en contacto con los elementos calentadores.
- **Antes de reemplazar la lamparita de su horno, desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos.** No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

 ADVERTENCIA

- **APAGUE antes de retirar el cajón inferior del horno.**
  - No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

COLOCACIÓN DE LA BANDEJA



- **No coloque comida o recipientes de cocción en la parte inferior de la cavidad del horno.** Hacerlo causará un daño permanente en el acabado de la parte inferior del horno.
- **Al cocinar alimentos en el horno inferior, utilice siempre una bandeja para horno o bandeja con los 4 lados levantados.** Esto evitará que los alimentos se deslicen.

FREIDORAS

- Tenga extrema precaución al trasladar o desechar la grasa caliente.
- Siempre caliente la grasa lentamente, y contrólela mientras se calienta.
- Si va a freír una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogar o freír de manera efectiva. Llenar el recipiente con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.

SEGURIDAD DURANTE SU USO

- **No toque los estantes del horno cuando estén calientes.**
- **Si el bastidor debe ser movido mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera en contacto con el elemento de calentamiento en el horno caliente**
- **Siempre utilice agarraderas o guantes de cocina al retirar la comida del horno o de la hornalla calentadora central.** Los recipientes de cocción estarán calientes.
- **Utilice con precaución las funciones TIMED BAKE (HORNEADO TEMPORIZADO) o DELAYED TIMED BAKE (HORNEADO TEMPORIZADO RETARDADO). Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves deben ser primero enfriados en el refrigerador. Incluso cuando hayan sido enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente luego de que la cocción haya terminado.** Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones.
- **Si se produce un incendio, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor.**
- **Si se produce un incendio, NO ponga agua o harina en el fuego.** La harina podría ser explosiva y el agua podría causar que un incendio causado por grasa se propague causando lesiones personales.
- **NO utilice la asadera sin la rejilla. NO cubra la rejilla con papel de aluminio.**
- **No utilice plástico para cubrir los alimentos.** Utilice únicamente papel aluminio o tapas resistentes para horno.
- **Si el horno se encuentra muy manchado de aceite, realizar una auto-limpieza del horno antes de utilizarlo nuevamente. Esto podría generar un peligro de incendio.**
- Barra la suciedad del fondo del horno antes de utilizar la función de Auto-Limpieza.
- **Utilice el tamaño adecuado de recipientes.** Para ollas y sartenes más pequeñas, utilice las hornallas más pequeñas. Para ollas y sartenes más grandes, utilice las hornallas más grandes. Elija aquellos utensilios que tengan una base lo suficientemente plana como para cubrir las hornallas. El uso de utensilios de tamaño insuficiente, expondrá parte de la hornalla calentadora al contacto directo y podría causar que se incendie la vestimenta.
- **Nunca deje las hornallas de superficie desatendidas con configuraciones de alta temperatura.** La cocción excesiva causa derrames humeantes y grasosos que podrían prenderse fuego.
- **Utensilios de cocina vidriados.** Sólo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, barro u otros tipos de utensilios vidriados son aptos para utilizar en la parte superior de la cocina sin que se rompan debido al brusco cambio de temperatura.
- **Las asas de los utensilios deben siempre apuntar hacia adentro y no extenderse sobre las hornallas de superficie adyacentes.** Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames debido al contacto accidental con el utensilio, el asa del utensilio debe estar ubicado de manera tal que apunte hacia adentro y no se extienda sobre las hornallas de superficie adyacentes.

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

 ADVERTENCIA

- **Mantenga a los niños y a las mascotas lejos del horno.**
- **Nunca permita que un niño se cuelgue de la puerta del horno.**
- **No permita que los niños se arrastren hacia adentro del horno.**
- **Las partes accesibles pueden calentarse cuando la parrilla está en uso.**
- **Durante la operación normal (auto-limpieza ciclo, hornear, etc) NO toque la superficie caliente entre la parte inferior de la puerta del horno y la parte superior del cajón en la parte frontal del horno. Si lo hace, es un riesgo de quemaduras y provocar lesiones.**

 PRECAUCIÓN

- **No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del horno.**
- Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte externa del horno puede estar muy caliente al tacto.
- **NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando el mismo esté en uso o todavía esté caliente. Nunca se debe permitir que los niños se sienten o paren en ninguna de las partes del electrodoméstico, ya que podrían lastimarse o quemarse.**
- **NUNCA almacene objetos de interés para los niños en los gabinetes que se encuentran sobre la cocina. Los niños que trepen a la cocina o a la puerta del horno para alcanzar objetos, podrían sufrir lesiones graves.**
- **Permita que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños.**
- **No debería permitirse que los niños jueguen con los controles u otras partes del electrodoméstico.**

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

Manténgase a un costado de la cocina al abrir la puerta del horno. El aire caliente y el vapor que escapan pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos.

 ADVERTENCIA

- **NO TOQUE LAS HORNALLAS DE SUPERFICIE O ÁREAS CERCA DE LAS HORNALLAS.**
- Las hornallas de superficie podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las áreas cercanas a las hornallas de superficie podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y luego de su uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entre en contacto con las hornallas de superficie o las áreas cerca de las hornallas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Esto incluye la estufa y el sector que se encuentra sobre la puerta del horno.

- **No cocine sobre una estufa rota.** Si la estufa se rompiera, los líquidos de limpieza y los derrames podrían penetrar por la estufa rota y provocar un peligro de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie la estufa con Precaución.** No utilice esponjas o paños para limpiar derrames en una superficie de cocción caliente. Utilice una espátula metálica adecuada.
- **NO utilice la superficie de vidrio de la estufa** como tabla de cortar.
- **NO coloque ni almacene** sobre la estufa de vidrio objetos que podrían derretirse o prenderse fuego, incluso cuando no se la esté usando.
- **Siempre encienda las hornallas de superficie luego de colocar el recipiente de cocción.**
- **NO almacene** sobre la superficie de la estufa objetos pesados que podrían caerse y dañarla.
- **NO coloque** papel de aluminio u objetos de plástico como saleros y pimenteros, posa cucharas o envoltorios plásticos o cualquier otro material sobre la cocina cuando esté en uso.
- Asegúrese de saber qué botones del control operan cada unidad de superficie. Verifique haber encendido la unidad de superficie correcta.
- **NUNCA cocine directamente sobre el vidrio.** Use siempre recipientes de cocción.
- **Siempre coloque el recipiente en el centro de la hornalla de superficie en la que está cocinando. Nunca deje las hornallas de superficie desatendidas con configuraciones de alta temperatura. Contacto adecuado de utensilio y el quemador también mejorará la eficiencia.**
  - La cocción excesiva causa derrames humeantes y grasosos que podrían prenderse fuego.
- **Siempre apague las hornallas de superficie antes de sacar el recipiente de cocción.**
- **NO utilice envoltorios plásticos para cubrir los alimentos.**
  - El plástico podría derretirse sobre la superficie y resultar muy difícil de quitar.
- **NO toque las hornallas de superficie hasta que se hayan enfriado.**
- Las hornallas de la superficie podrían todavía estar calientes y podrían producirse quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.
- Limpie inmediatamente los derrames sobre el área de cocción para evitar una posterior tarea intensa de limpieza.
- Si posee gabinetes de almacenamiento directamente sobre la superficie de cocción, limítelos a objetos que se usen con poca frecuencia y que puedan almacenarse de manera segura en un lugar expuesto al calor. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para objetos como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.
- Al calentar alimentos, no utilice recipientes que se cierren al vacío. Permita que se ventile para que escape el aire caliente.
- Algunos limpiadores pueden producir humos peligrosos si se aplica a una superficie caliente.
- **No utilice esponjas de lana de acero.**
  - Rayarán la superficie.

- **NO utilice esponjas de fibra o esponjas de limpieza abrasivas.**
  - Podrían dañar la superficie de vidrio de la estufa.
- **Los recipientes de cocción con fondos ásperos podrían marcar o rayar la superficie de la estufa.**
- **No deslice ningún objeto metálico o de vidrio por la estufa.**
- **No utilice recipientes de cocción sucios o con suciedad acumulada en la base.**

SEGURIDAD AL LIMPIAR

 PRECAUCIÓN

- **Abra una ventana y encienda un ventilador o extractor antes de realizar la auto-limpieza.**
- **No Utilizar Limpiadores de Horno.** No debe utilizarse ningún limpiador de hornos o protector de recubrimiento del horno comercial de ningún tipo dentro o alrededor de alguna parte del horno.
- **Antes de realizar la auto-limpieza del horno.** Retire la asadera, todos los estantes del horno, el termómetro para carne y cualquier otro utensilio de la cavidad del horno.
- **Nunca mantenga aves domésticas en la cocina.** La salud de las aves es extremadamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de auto-limpieza del horno. Los gases podrían ser nocivos o fatales para las aves. Traslade las aves a un ambiente bien ventilado.
- Limpie con el ciclo de auto-limpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la auto-limpieza del horno, retire la asadera y cualquier otro utensilio de cocina del horno.
- Es normal que la estufa de la cocina se caliente durante el ciclo de auto-limpieza. Por lo tanto, debe evitar tocar la estufa durante un ciclo de limpieza.
- **Instrucciones Importantes.** En el caso de que aparezca el código de error de auto-limpieza F, y se escuchen tres tonos largos, el horno está funcionando mal en el modo auto-limpieza. Desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos y hágalo reparar por un técnico calificado.
- **Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.**
- Nunca derrame AGUA FRÍA sobre un horno caliente para limpiarlo. Hacerlo podría provocar el mal funcionamiento del horno.

COCINAR BIEN LA CARNE Y LAS AVES

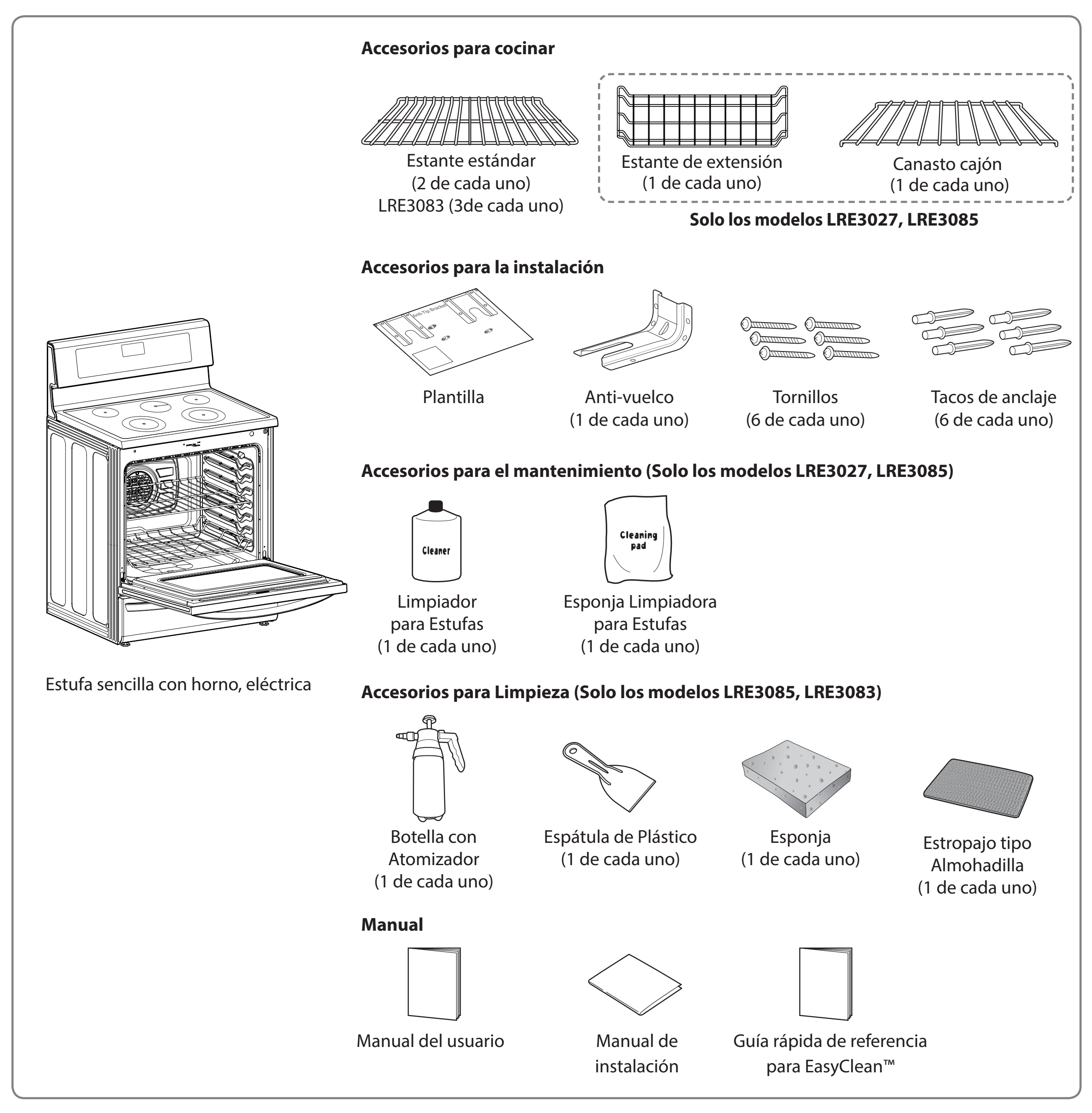
Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien la carne y las aves. La USDA ha indicado las siguientes temperaturas internas mínimas como seguras para el consumo.

- Carne molida de vaca, ternera, cerdo o cordero: 160° F
- Aves 165° F
- Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145° F
- Pescado/Frutos del Mar 145° F

DESCRIPCIÓN GENERAL

ACCESORIOS

Asegúrese de que todas las piezas estén incluidas antes de comprar el producto.



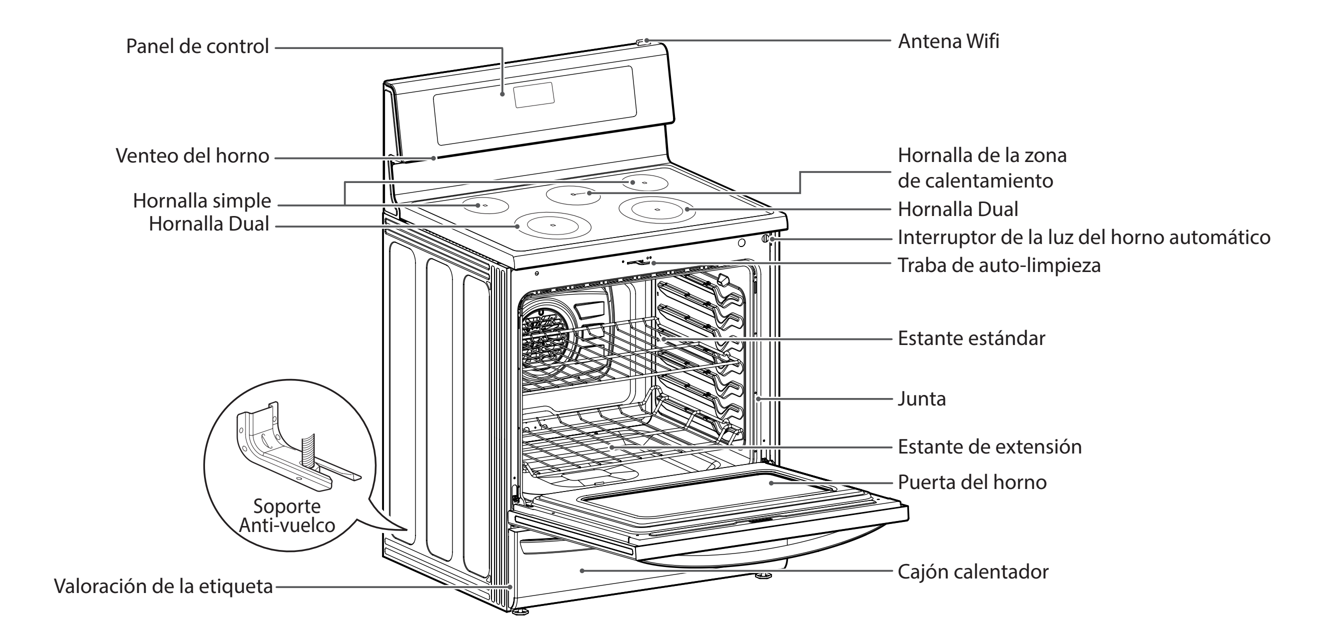
NOTA

- Comuníquese con el Centro de Atención al Cliente de LG en caso de que falte algún accesorio.
- Por su seguridad y para lograr una óptima durabilidad del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no será responsable por el mal funcionamiento del producto o por accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizadas, compradas por separado.
- Las imágenes incluidas en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, y pueden ser sujetas a modificaciones
- por parte del fabricante a los fines de mejora del producto sin necesidad de previo aviso.

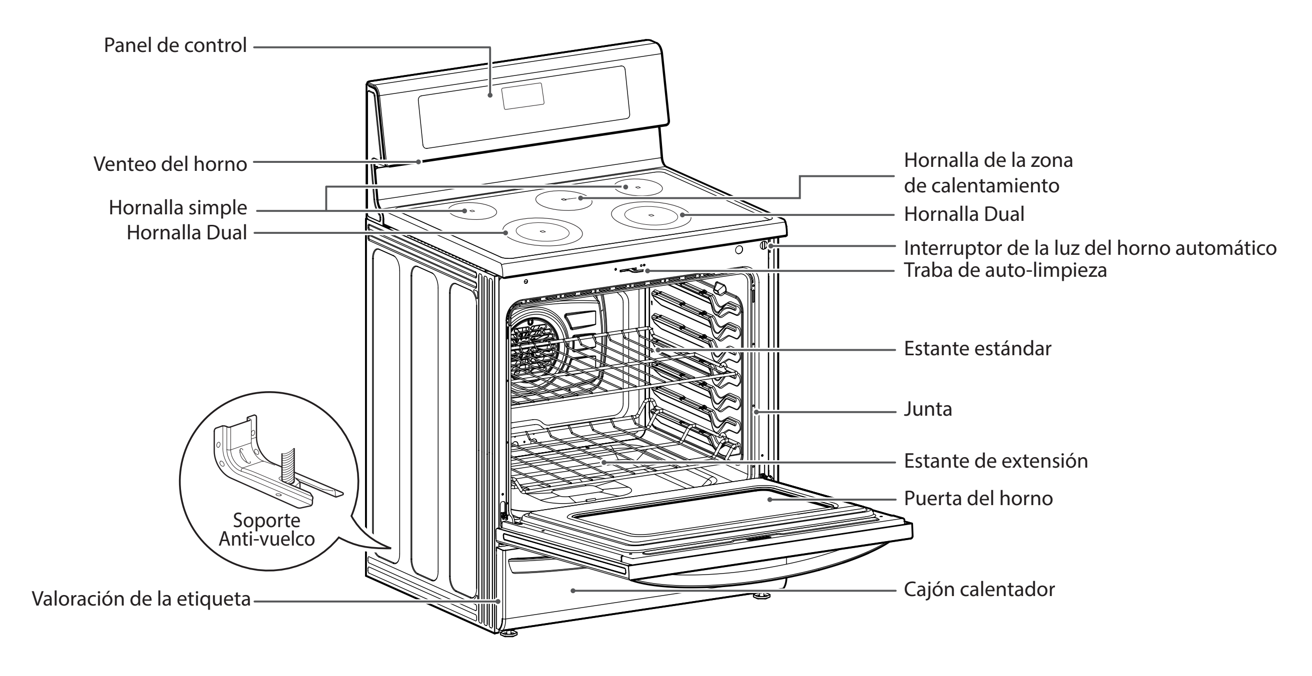
DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA COCINA

Asegúrese de entender los nombres y función de cada pieza.
* A lo largo de este manual, las características y apariencia del producto pueden variar dependiendo de su modelo.

Para el modelo LRE3027



Para el modelo LRE3085

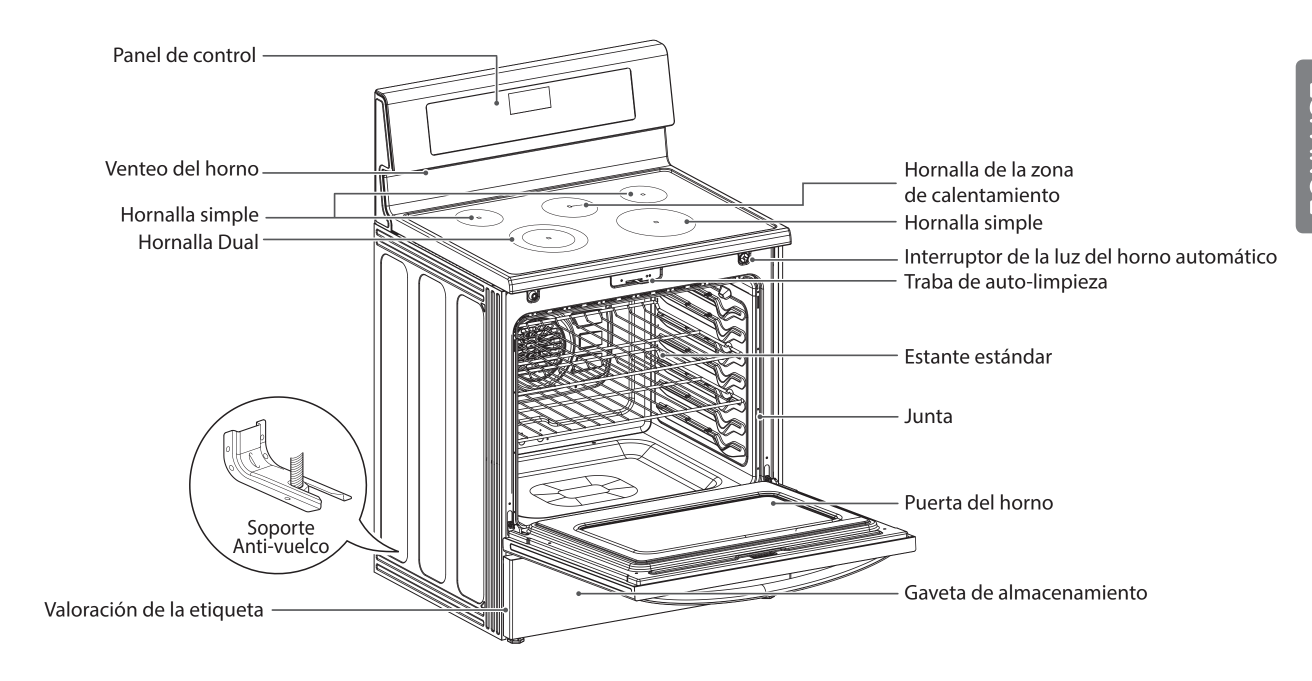




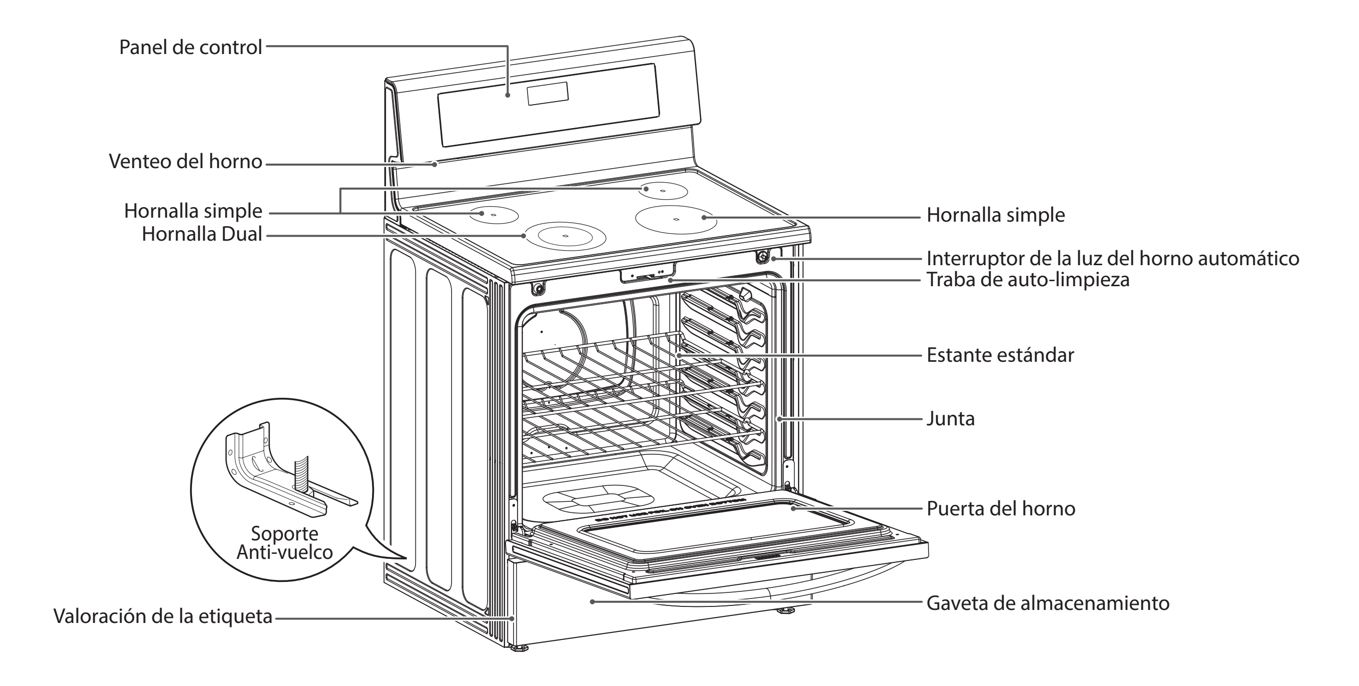
- El modelo y número de serie se pueden verificar en la valoración de la etiqueta.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA COCINA

Para el modelo LRE3083

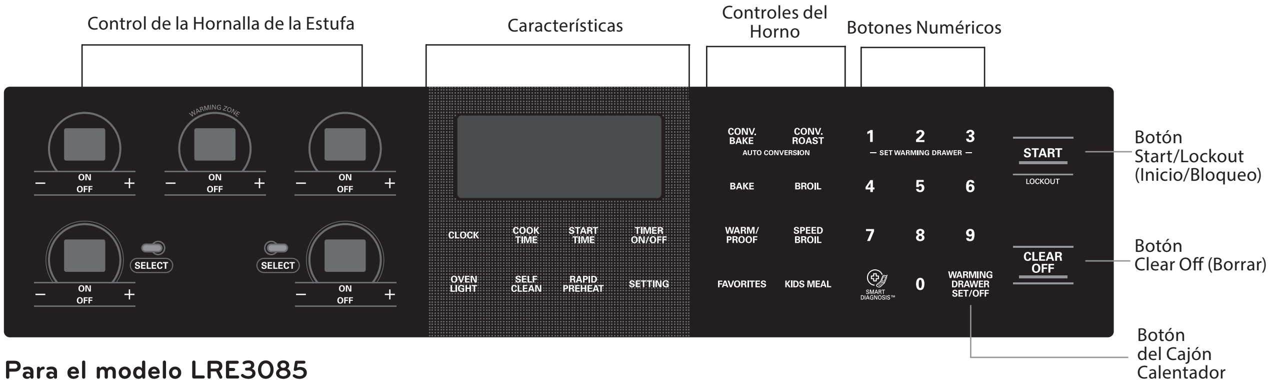


Para el modelo LRE3021

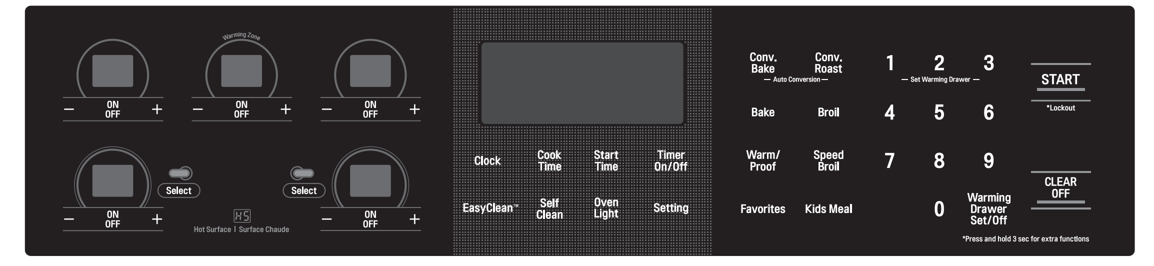


DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

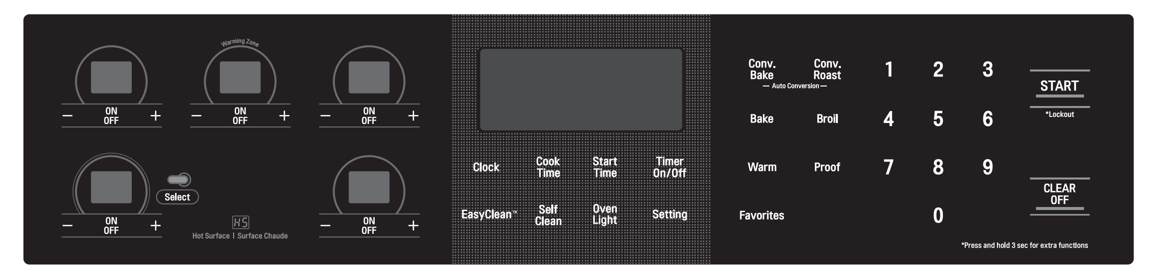
Para el modelo LRE3027



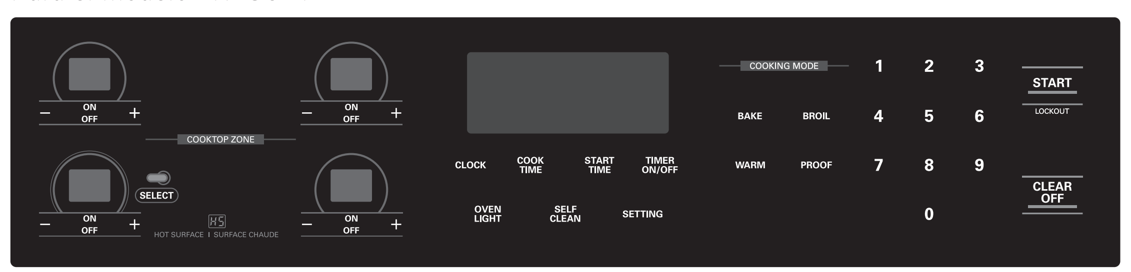
Para el modelo LRE3085



Para el modelo LRE3083



Para el modelo LRE3021



Indicador HS (Superficie Caliente)

El error HS aparecerá en la pantalla cuando se haya apagado la hornalla o durante el ciclo de auto-limpieza. El indicador HS permanecerá encendido hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150˚F/66˚C o cuando finalice el ciclo de auto-limpieza.

PF (Fallo de alimentación) / Reloj Parpadeando

Dependiendo del modelo de su estufa, el display mostrará ya sea "PF" o el Reloj Parpadeando. Esto significa que el producto ha sido conectado, o que ha experimentado una interrupción de la alimentación. Para eliminar el mensaje "PF", presione el botón "On / Off" en los controles de la Hornalla de la Estufa y el "Clear / Off" en los controles del horno. Si su horno muestra un reloj parpadeando, pulse el botón “Clock" y reinicie el tiempo o presione cualquier botón para que deje de parpadear.

CARACTERÍSTICAS

CONFIGURACIÓN

Utilice el botón **SETTING** para configurar la Conversión Automática de Convección (en algunos modelos), el Termostato, el Idioma, la Luz de Alarma de Precalentamiento, el Volumen de la Alerta Sonora y para cambiar de escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius.

RELOJ

Debe configurarse el reloj con la hora correcta del día en el orden correcto para que las funciones de temporización automática del horno funcionen correctamente.

1. Presione **CLOCK.**
2. Presione los botones numéricos para ingresar la hora.

   Por ejemplo, para poner el reloj a las 10:30, presione los números: **1, 0, 3** y **0.**
3. Presione **START.**

 NOTA

- No puede modificarse la hora del día durante el Horneado Temporizado o un ciclo de Auto-Limpieza.
- Para ver la hora del día cuando la pantalla está mostrando otra información, simplemente presione el botón **CLOCK.**
- Si no se presiona ningún botón luego de los 25 segundos de presionar el botón **CLOCK,** la pantalla volverá a su configuración original.
- Si la hora de la pantalla está parpadeando, podría haberse producido una interrupción eléctrica. Vuelva a configurar la hora.

Configurar el modo horario en el reloj (12 o 24 horas.)

Su control está configurado para usar un reloj de 12 horas. Si usted prefiere tener un reloj de 24 horas, siga los siguientes pasos.

1. Presione y mantenga el botón **CLOCK** durante tres segundos.
2. Presione el botón **1** para 12 horas o el botón **2** para 24 horas.
3. Presione el botón **START** para aceptar.

Configuraciones Predeterminadas Mínimas y Máximas

Todas las características enumeradas tienen una configuración de tiempo o temperatura máxima que puede ingresarse en el control. Un tono de aceptación de la entrada sonará cada vez que presione una botón del control.

Un tono de error de entrada (dos tonos cortos) sonará si la entrada de la temperatura o el tiempo están por debajo del mínimo o por encima del máximo de las configuraciones para la función.

CARACTE-RÍSTICA		MIN. TEMP./ TIEMPO	MAX. TEMP./ TIEMPO	Prede-termi-nado
RELOJ	12 Hs.	1:00 Hs. / Min.	12:59 Hs. / Min.	
	24 Hs.	0:00 Hs. / Min.	23:59 Hs. / Min.	
TEMPOR-IZADOR	12 Hs.	0:01 Min.	11:59 Hs. / Min.	
	24 Hs.	0:01 Min.	11:59 Hs. / Min.	
TIEMPO DE COCCIÓN	12 Hs.	0:01 Min.	11:59 Hs. / Min.	
	24 Hs.	0:01 Min.	11:59 Hs. / Min.	
HORNEADO POR CONVECCIÓN		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hs.
ASADO POR CONVECCIÓN		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hs.
ASADO A LA PARRILLA		Lo - 400°F	Hi - 550°F	3 Hs.
HORNEAR		170°F /75°C	550°F / 285°C	12 Hs.
FERMENTAR				12 Hs.
CALENTAR			170°F/75°C, 3 horas	
AUTO-LIMPIEZA		3 Hs.	5 Hs.	4Hs.

ESPAÑOL

TIMER ON/OFF (TEMPORIZADOR ENCENDIDO/APAGADO)

El **TIMER ON/OFF** sirve como un temporizador extra en la cocina que sonará cuando haya transcurrido el tiempo configurado. No inicia ni detiene la cocción.

La función **TIMER ON/OFF** se puede utilizar durante cualquiera de las funciones de control del horno.

Configuración del Temporizador

1. Para configurar horas y minutos:
   Presione el botón **TIMER ON/OFF** una vez.
   Para ingresar minutos y segundos:
   Presione el botón **TIMER ON/OFF** dos veces.
   Use los botones numéricos para configurar el temporizador.
   Por ejemplo, para configurar el temporizador en cinco minutos: Presione el botón **TIMER ON/OFF** una vez y luego presione el botón 5.
2. Presione el botón **Timer** o **START** para iniciar el temporizador. El tiempo irá en cuenta regresiva y se mostrará la hora en la pantalla.


NOTA

Si no se presiona el botón **TIMER ON/OFF** o **START**, el temporizador volverá a mostrar la hora del día.

3. Cuando haya transcurrido el tiempo configurado, aparecerá END en la pantalla. Los tonos indicadores sonarán cada 15 segundos hasta que se presione **TIMER ON/OFF.**

Para Cancelar el Temporizador

1. Presione el botón **TIMER ON/OFF** una vez. El temporizador volverá a mostrar la hora del día.


NOTA

Si la pantalla no muestra el tiempo restante, recupere el tiempo restante presionando el botón **TIMER ON/OFF.**

PRECALENTAMIENTO RÁPIDO (EN ALGUNOS MODELOS)

La función Precalentamiento Rápido puede precalentar su horno hasta un 20% más rápido que la función de precalentamiento normal.

Configuración del Precalentamiento Rápido

1. Presione el botón para la función de cocción (por ej. el botón **BAKE**).
2. Usando los botones numéricos, ingrese el tiempo de cocción.
3. Presione el botón **START.**
4. Presione el botón **RAPID PREHEAT.**

CONVERSIÓN AUTOMÁTICA DE CONVECCIÓN (EN ALGUNOS MODELOS)

Al cocinar con “ciclo de convección” (Conv. bake and roast), la temperatura del horno se reduce automáticamente a 25° F. La pantalla mostrará el cambio de temperatura.A esta característica se le llama “AUTO CONVERSION”(conversión automática).
Su estufa viene con esta característica “ENABLED“ (activada).

Para "DISABLE"(desactivar) la función de conversión automática, haga lo siguiente.

1. Presione el botón **SETTING** una vez. Aparecerá “AUTO” en la pantalla.
2. Presione el botón **1** para HABILITAR o presione el botón **2** para DESHABILITAR.
3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

AJUSTES PARA LA TEMPERATURA DEL HORNO

Podría resultarle que el horno nuevo cocina distinto que el que reemplazó. Utilice su nuevo horno durante unas semanas parta familiarizarse con él antes de cambiar las configuraciones de la temperatura. Si luego de familiarizarse con su nuevo horno, usted todavía cree que la temperatura es demasiado alta o demasiado baja, puede ajustar usted mismo el temperatura del horno.

Ajustar la Temperatura del Horno

1. Presione el botón **SETTING** hasta que aparezca "AdjU" en la pantalla.
2. Usando los botones numéricos, ingrese el número de grados en que desea ajustar en horno.
3. Presione el botón **SETTING** repetidamente para alternar entre más (+) o menos (-) para ajustar la temperatura en forma ascendente o descendente.
4. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

 NOTA

- Este ajuste no afectará las temperaturas de asado o Auto-Limpieza. El ajuste se guardará en la memoria incluso ante la falta de suministro eléctrico. La temperatura del horno puede aumentarse (+) o disminuirse (-) hasta 35°F o 19°C.
- Una vez que se aumente o disminuya la temperatura, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que se ajuste nuevamente.

IDIOMA

El idioma predeterminado de la pantalla es el inglés. Puede cambiarse a español o francés.

1. Presione el botón **SETTING** hasta que aparezca "Lng" en la pantalla.
   Presione el botón **1** para inglés, el botón **2** para español, o el botón **3** para francés.
2. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

LUZ DE ALARMA DE PRECALENTAMIENTO

Cuando el horno alcanza su temperatura programada, la luz de alarma de precalentamiento parpadeará hasta que se abra la puerta del horno. Usted puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

1. Presione el botón **SETTING** hasta que aparezca "PrE" en la pantalla.
2. Presione el botón **1** para ACTIVADA o presione el botón **2** para DESACTIVADA.
3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

VOLUMEN DE LA ALERTA SONORA

1. Presione el botón **SETTING** hasta que aparezca "Beep" en la pantalla.
2. Presione el botón **1** para ALTO, el botón **2** para NORMAL, el botón **3** para BAJO, y presione el botón **4** para MUDO.
3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

 NOTA

En modelos con dos opciones de volumen:
Presione **1** para NORMAL, o **2** para MUTE.
Después presione el botón de **START** para confirmar el cambio.

FAHRENHEIT O CELSIUS

La temperatura del horno se puede configurar en grados Fahrenheit o Celsius. El horno muestra en forma predeterminada grados Fahrenheit salvo que sea cambiado por el usuario.

1. Presione el botón **SETTING** hasta que aparezca "UNIT" en la pantalla.
2. Presione el botón **1** para F (Fahrenheit) o el botón **2** para C (Celsius).
3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

LUZ DEL HORNO

La luz interior del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. También puede encenderse y apagarse manualmente la luz del horno presionando el botón OVEN LIGHT.

 NOTA

No se puede encender la luz del horno si está activada la función Auto-limpieza.

BLOQUEO

La función de bloqueo bloquea el horno automáticamente y evita que la mayoría de los controles del horno se activen. No desactiva el reloj, el temporizador ni la luz interior del horno.

1. Presione y mantenga el botón **START** durante tres segundos.
2. Sonará la melodía de bloqueo, aparecerá **OVEN LOCKOUT** en la pantalla y **DOOR LOCKED** parpadeará en la pantalla.
3. Una vez que la puerta esté bloqueada, el indicador **DOOR LOCKED** dejará de parpadear y permanecerá junto con el ícono de bloqueo. 🔒.
4. Para desactivar la funció Horno, presione y mantenga el botón START durante tres segundos. Sonará la melodía de desbloqueo, y UNLOCKING aparecerá en la pantalla hasta que se desbloqueen los controles.

HORA DE INICIO (COCCIÓN temporizada retardada)

El temporizador automático de la función COCCIÓN TEMPORIZADA RETARDADA ENCENDERÁ y APAGARÁ el horno en el horario que usted seleccione. Esta función puede utilizarse únicamente con los: Modos HORNEAR, HORNEADO POR CONVECCIÓN y ASADO POR CONVECCIÓN.

Para configurar el horno para Inicio Retardado (por ejemplo, para HORNEAR a 300°F y poner en funcionamiento el modo hornear a las 4:30):

Asegúrese de que el reloj esté configurado en la hora correcta del día.

1. Presione el botón **BAKE.** Aparecerá **350°F** en la pantalla.
2. Use los botones del horno para configurar la temperatura: Presione **3, 0** y **0.**
3. Presione el botón **START TIME.**
4. Configure la hora de inicio: Presione **4, 3** y **0** para 4:30.
5. Presione el botón **START.** Se escuchará un tono corto y el horno comenzará a hornear.

 NOTA

- Para cancelar la función COCCIÓN TEMPORIZADA RETARDADA, presione el botón **CLEAR OFF** en cualquier momento.
- Para cambiar el horario de cocción, repita los pasos 3-4 y presione el botón **START.**
- Si el reloj de su horno está configurado en 12 horas, usted podrá postergar el horario de cocción hasta 12 horas. Si el reloj de su horno está configurado en 24 horas, usted podrá postergar el horario de cocción hasta 24 horas.

El horno continuará cocinando por la cantidad de tiempo configurada y luego se apagará automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción:

- **END** y la hora del día se mostrará en la pantalla.
- El tono indicador de finalización de cocción sonará cada 60 segundos hasta que se presione el botón **CLEAR OFF.**
- Cuando se configura WARM, la función calentar se activa luego de cocinar por el tiempo establecido.

 PRECAUCIÓN

- Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves deben ser enfriados en el refrigerador. Incluso cuando han sido enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción, y se los debe retirar rápidamente luego de que la cocción haya terminado.
- Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones.

TIEMPO DE COCCIÓN (COCCIÓN TEMPORIZADA)

La función COCCIÓN TEMPORIZADA le permite configurar el horno para que cocine durante un período de tiempo específico. Esta función puede utilizarse únicamente con los modos HORNEAR, HORNEADO POR CONVECCIÓN ASADO POR CONVECCIÓN y FAVORITOS.

Configuración de la función COCCIÓN TEMPORIZADA (por ejemplo, HORNEAR a 300°F durante 30 minutos):

Asegúrese de que el reloj esté configurado en la hora correcta del día.

1. Presione el **botón BAKE.** Aparecerá **350°F** en la pantalla.
2. Use los botones numéricos para configurar la temperatura: Presione **3, 0** y **0.**
3. Presione el **botón COOK TIME. TIMED** parpadeará. **BAKE, 0:00** y **300°F** aparecerá en la pantalla.
4. Configuración del tiempo de horneado: Presione **3** y **0 (para 30 minutos).** El tiempo de cocción puede configurarse por cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
5. Presione el botón **START**. La pantalla mostrará la cuenta regresiva de la cocción.

 **NOTA**

Para configurar la función CALENTAR para que se active al finalizar el ciclo de cocción temporizada, repita los pasos 1-4 y luego presione el botón **WARM.** Aparecerá **WARM** en la pantalla. (Remítase a la sección «CALENTAR» en la página anterior)

El horno continuará cocinando por la cantidad de tiempo configurada y luego se apagará automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción:

- **END** y la hora del día se mostrará en la pantalla.
- El tono indicador de finalización de cocción sonará cada 60 segundos hasta que se presione el botón **CLEAR OFF.**
- Cuando se configura WARM, la función calentar se activa luego de cocinar por el tiempo establecido.

Para cambiar el tiempo de cocción mientras el horno está en funcionamiento (por ejemplo, para cambiar el tiempo de cocción de 30 minutos a 1 hora y 30 minutos):

1. Presione el botón **COOK TIME.**
2. Presione los botónes numéricas para cambiar el tiempo de horneado: **1, 3, 0.**
3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

USO DE LA ESTUFA

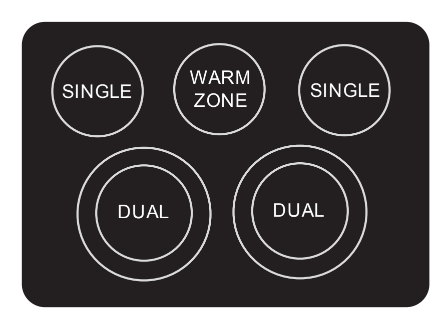
ÁREAS DE COCCIÓN

Las áreas de cocción de su cocina están identificadas por círculos permanentes sobre la superficie de vidrio de la estufa. Para una cocción más eficiente, haga coincidir el tamaño del recipiente con el tamaño de la hornalla.

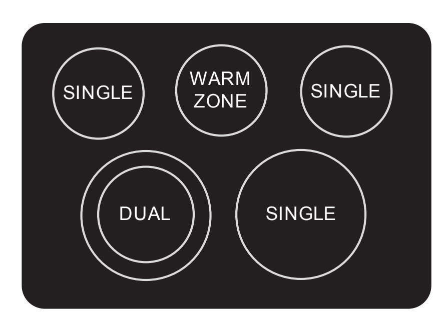
Los recipientes de cocción no deberían sobrepasar más de 1/2 a 1 pulgada el área de cocción.

Cuando se enciende un control, puede verse un brillo a través de la superficie de vidrio de la estufa. **La hornalla realizará ciclos de encendido y apagado para mantener la configuración de calor preestablecida, incluso cuando esté configurada en HI (Alta).**

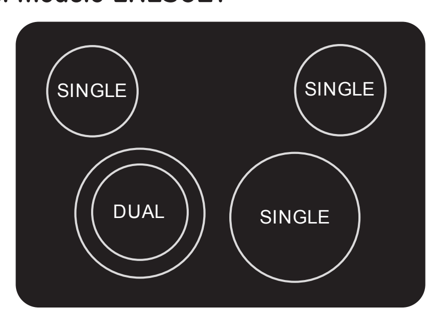
Para el modelo LRE3027, LRE3085



Para el modelo LRE3083



Para el modelo LRE3021



Indicador HS (Superficie Caliente)

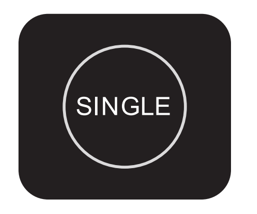
Aparecerá HS en la pantalla cuando se haya apagado la hornalla o durante el ciclo de auto-limpieza. El indicador HS permanecerá encendido hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150˚F/66˚C o cuando finalice el ciclo de auto-limpieza.

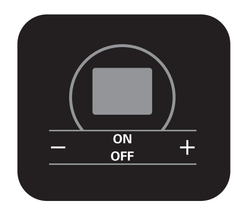
 PRECAUCIÓN

Es normal que las hornallas de la superficie realicen ciclos de encendido y apagado durante la cocción, incluso en las configuraciones más altas. Esto ocurrirá con más frecuencia cuando se cocine con una configuración de cocción más baja.

Uso de las hornallas de la estufa

Uso de las hornallas de la estufa





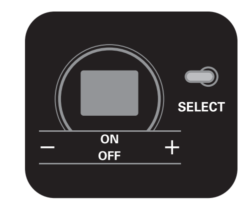
1. Presione el botón **ON/OFF** que controla la hornalla que usted desea usar.
2. Presione el botón **+** una vez para ajustar la temperatura de la hornalla en Hi (Alta), o el botón **–** una vez para ajustar la temperatura de la hornalla en Lo (Baja).
3. Use los botones **–** / **+** para ajustar la configuración de la temperatura de la hornalla. La configuración de la temperatura de la hornalla se puede ajustar en cualquier momento.
4. Para apagar la hornalla luego de cocinar, presione el botón **ON/OFF** una vez.

 NOTA

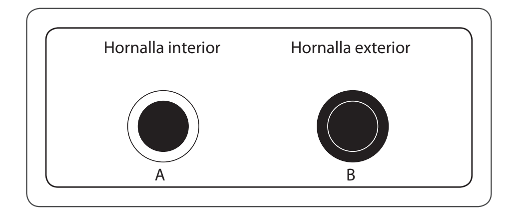
- Hi es la temperatura más alta disponible.
- LO es la temperatura más baja disponible.
- Presione y mantenga los botones **+** o **–** para desplazarse rápidamente por las configuraciones de temperatura.

Encender una hornalla DUAL





Usted puede ajustar las hornallas duales de acuerdo al tamaño de la olla/sartén que está usando.



1. Presione el botón **ON/OFF** que controla la hornalla que usted desea usar.
2. Presione el botón **SELECT** para seleccionar la función de la hornalla interior (más pequeña) o exterior (más grande). Las hornallas duales se activan en forma predeterminada en la función de hornalla interior. Las barras luminosas por encima del botón **SELECT** indican si la hornalla está ajustada en la función de hornalla interior o exterior. Se mostrará una barra para la hornalla interior y dos barras para la hornalla exterior.
3. Presione el botón **+** una vez para ajustar la temperatura de la hornalla en Hi (Alta), o el botón **–** una vez para ajustar la temperatura de la hornalla en Lo (Baja).
4. Use los botones **–** / **+** para ajustar la configuración de la temperatura de la hornalla. La configuración de la temperatura de la hornalla se puede ajustar en cualquier momento.
5. Para apagar la hornalla luego de cocinar, presione el botón **ON/OFF** una vez.

 NOTA

- Hi es la temperatura más alta disponible.
- LO es la temperatura más baja disponible.
- Presione y mantenga los botones **+** o **–** para desplazarse rápidamente por las configuraciones de temperatura.

Encender la Zona de Calentamiento (en algunos modelos)





Use la Zona de Calentamiento para mantener la comida caliente luego de que ya haya sido cocinada. La zona de calentamiento no fue pensada para cocinar alimentos. Intentar cocinar alimentos sin cocinar o fríos en la zona de calentamiento puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.

1. Presione el botón **ON/OFF** de la zona de calentamiento. La luz indicadora de la zona de calentamiento parpadeará.
2. Presione el botón **+** una vez para ajustar la temperatura en Hi (Alta), o el botón **–** una vez para ajustar la temperatura en Lo (Baja). La secuencia de nivel de potencia es desde **–** Lo, 2, 3, 4, Hi o desde**+** Hi, 4, 3, 2, Lo.
3. Use los botones **–** / **+** para ajustar la configuración de la temperatura. La temperatura de la hornalla se puede ajustar en cualquier momento.
4. Para apagar la zona de calentamiento, presione el botón **ON/OFF** una vez.

 PRECAUCIÓN

- Utilice únicamente recipientes de cocción y platos seguros para su uso en el horno y la estufa.
- Siempre utilice agarraderas al retirar la comida de la estufa y del horno.
- No coloque recipientes sellados sobre la estufa.
- NO utilice envoltorios plásticos para cubrir los alimentos cuando se encuentran sobre la estufa. El plástico podría derretirse sobre la superficie y resultar muy difícil de limpiar.
- Al utilizar la zona de calentamiento, debe mantenerse la comida en su recipiente y cubrirla con una tapa o papel aluminio para mantener la calidad de la comida.
- NO dejar alimentos en la zona de calentamiento durante más de dos horas.

Configuración de cocción de superficie recomendada

Hornalla	Temp.	Uso Recomendado
Simple o Dual	8,5-Hi	• Hacer hervir líquidos • Comenzar la cocción
	5,5-8,0	• Realizar un hervor, rehogado o freído rápido • Dorar o sellar los alimentos en forma rápida.
	3,5-5,0	• Realizar un hervor lento • Freír o saltear alimentos • Cocinar sopas, salsas y fondos de cocción
	2,2-3,0	• Guisar o cocinar al vapor alimentos • Cocer a fuego lento
	LO-2,0	• Mantener la comida caliente • Derretir chocolate o manteca

Hornalla	Temp.	Uso Recomendado
Zona de Calenta-miento	Hi	• Alimentos Fritos • Bebidas Calientes • Sopas (líquidas)
	2–4	• Plato de Cena con Alimentos • Salsas • Sopas (cremosas) • Guisos • Vegetales • Carnes
	Lo	• Pan/Pastelería • Fondos de Cocción • Cazuelas • Huevos

Consejos para conservas caseras

Asegúrese de que la olla para conservas esté centrada sobre la hornalla de superficie y que tenga una base plana.

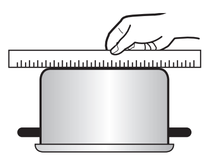
- La base no debe ser más de 1 pulgada más grande que la hornalla. El uso de ollas para conservas a baño maría con bases onduladas podrían prolongar el período necesario para que el agua entre en hervor y pueden dañarse las estufas.
- Algunas ollas para conservas están diseñadas con bases más pequeñas para utilizar sobre superficies de vitrocerámica.
- Use la configuración de temperatura alta solo hasta que el agua entre en hervor o la olla alcance la presión.
- Reduzca hasta la configuración de temperatura más baja que mantenga el hervor o la presión. Si no disminuye la temperatura, podría dañarse la estufa.

USO DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN ADECUADOS

El uso de los recipientes de cocción adecuados puede evitar muchos problemas, tales como que la comida tarde más tiempo en cocinarse o lograr resultados diferentes. Los recipientes de cocción adecuados reducirán el tiempo de cocción y cocinarán los alimentos en forma más pareja. Se recomienda el uso de acero inoxidable.

Controle que los recipientes de cocción tengan bases planas utilizando un borde recto o una regla

1. Coloque una regla a lo largo de la base del recipiente de cocción.
2. Sosténgala a la luz.
3. No debe verse luz por debajo de la regla.





NOTA

- No utilice un recipiente pequeño en una hornalla grande. Esto no solo desperdicia energía, sino que además puede provocar derrames que se quemen en la zona de cocción.
- Use solo recipientes de cocción de base plana. No utilice recipientes de cocción sobredimensionados o desparejos, tales como woks de fondo redondo, utensilios de fondo ondulado u ollas para conservas y planchas sobredimensionadas.
- No utilice recipientes de papel de aluminio o similares. El papel de aluminio podría derretirse sobre el vidrio. No utilice la estufa si se ha derretido metal sobre él. Llame a un Técnico autorizado.

Recipientes de Cocción Recomendados	No Utilizar
Base plana y lados rectos.	Sartenes de base curva, ranurada o deformada. Las sartenes con bases desparejas no cocinan eficazmente y a veces podrían no hervir los líquidos.
Recipientes de cocción de gran espesor.	Recipientes de cocción metálicos de muy poco espesor o de vidrio.
Tamaño de los recipientes de cocción adecuado para la cantidad de comida a preparar y el tamaño de la hornalla.	Recipientes de cocción que sean más pequeños o más grandes que la hornalla.
El peso de las asas no debe tumbar la sartén. La sartén debe estar bien equilibrada.	Recipientes de cocción con asas sueltas o rotas. Asas pesadas que tumben la sartén.
Tapas bien ajustadas.	Tapas flojas.
Woks de base plana.	Woks con una base en forma de anillo.

USO DEL HORNO

ANTES DE USAR DEL HORNO



NOTA

- Cuando se utiliza un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura puede diferir de la temperatura de ajuste real del horno.
- Es normal que el ventilador de convección funcione mientras se precalienta durante un ciclo de horneado regular.
- El motor del ventilador de convección se puede ejecutar periódicamente durante un ciclo de horneado regular.

SACAR Y VOLVER A COLOCAR LOS ESTANTES DEL HORNO



PRECAUCIÓN

- Volver a colocar los estantes del horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- NO cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre el fondo del horno. Hacerlo podría causar un horneado deficiente y podría dañar la parte inferior del horno.
- Acomode los estantes del horno únicamente cuando el horno este frío.

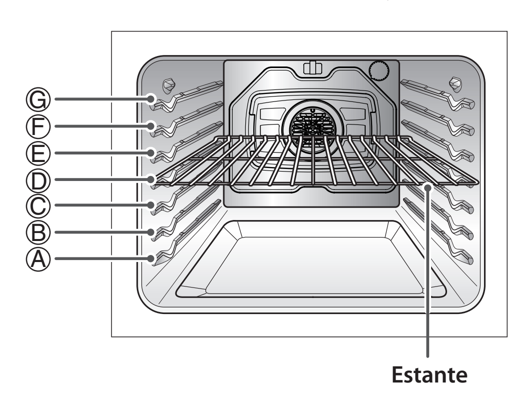
Retirar los estantes:

1. Usando guantes de cocina, agarre el estante del horno.
2. Tire del estante hacia afuera en forma recta hasta que haga tope.
3. Levante la parte delantera del estante.
4. Tire del estante hacia afuera.

Volver a colocar los estantes:

1. Usando guantes de cocina, coloque el extremo del estante en el soporte.
2. Incline el extremo delantero del estante hacia arriba.
3. Empuje el estante hacia adentro.
4. Controle que el estante esté colocado correctamente.

Colocación del Estante y la Bandeja

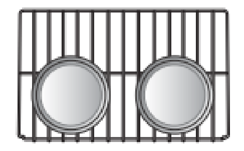


Si usted cocina con dos estantes
* Coloque los estantes estandar en las posiciones B y D.

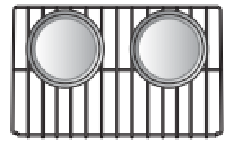
Si usted cocina con tres estantes: (modelos LRE3027 & LRE3085)
* Use los estantes estandar en las posiciones B, D y el Estante de extension en la posicion F.

o tambien: (modelo LRE3083)
* Use los tres estantes estandar en las posiciones A, C, y E.

Coloque los utensilios de cocina, como se muestra en la figura De abajo: (horneado en multples parrillas/ horneado sencillo) Si está horneando con más de una bandeja, colóquelas de forma tal que cada una tenga al menos entre 1” y 1 1/2” de espacio de aire alrededor.

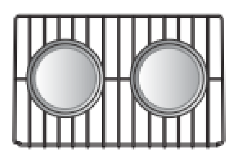


Estante estandar (Posicion B)



Estante estandar (Posicion D)

Horneado con parrillas múltiples



Estante estandar
hornear solo rack

Venteo del horno

- Las zonas cercanas al venteo pueden calentarse durante el funcionamiento y podría causar quemaduras.
- **No** bloquee el orificio del venteo.
- Evite colocar plásticos cerca del venteo ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.
- Es normal que se observe vapor cuando se está cocinando comidas muy húmedas.

CONTROLES DEL HORNO

BAKE (HORNEADO)

BAKE se usa para preparar alimentos tales como pastelería panes, cazuelas. Puede programarse el horno para que hornee a cualquier temperatura desde 170° F (77° C) hasta 550°F (288° C). La temperatura predeterminada es de 350° F (177° C).

Configuración de la función BAKE (por ejemplo, 375° F):

1. Presione el botón **BAKE.**
2. Configure la temperatura del horno usando los botones numéricos: Presione **3, 7** y **5.**
3. Presione el botón **START.** El horno comenzará a precalentarse.

A medida que el horno se precaliente, se muestra la temperatura que aumenta de a 5 grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, sonará un tono y la luz del horno parpadeará.

4. Al finalizar la cocción, presione el botón **CLEAR OFF.**
5. Retire la comida del horno.

 NOTA

Es normal que el ventilador de convección se active periódicamente durante un ciclo de horneado normal. Esto es para asegurar resultados de horneado parejos.

Consejos para el Horneado

- El tiempo y la temperatura de horneado variarán dependiendo de los ingredientes, el tamaño y la forma de la bandeja para hornear que se utilice.
- Controle si la comida ya está lista en el tiempo mínimo que indica la receta.
- Utilice utensilios para hornear metálicos (con o sin acabado antiadherente), vitrocerámica resistente a altas temperaturas, cerámica u otro utensilio para hornear recomendado para su uso en el horno.
- Las bandejas de metales oscuros o con cobertura antiadherente cocinarán los alimentos más rápido quedando más dorados. Los utensilios con aislamiento prolongarán levemente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.

 NOTA

La parte inferior tiene un acabado de esmalte porcelanizado. Para hacer la limpieza más fácil proteja ésta parte de derramamientos mediante una charola para el cocinado de galletas. Esto es particularmente importante cuando se hornea una tarta de frutas u otras comidas con alto grado de acidez. Los rellenos de fruta u otras comidas con alto grado de acidez, pueden llegar a causar pequeños agujeros y dañar la superficie del esmalte porcelanizado y deben de ser limpiados inmediatamente.

CONVECTION BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN) (EN ALGUNOS MODELOS)

El sistema de convección utiliza un ventilador para hacer circular el aire en forma pareja dentro del horno. Esta distribución del calor mejorada permite una cocción pareja y excelentes resultados cuando se cocina en uno o varios estantes.

Configuración de la función CONVECTION BAKE (por ejemplo, 375° F):

1. Presione el botón **CONV. BAKE.** En la pantalla parpadeará 350°F.
2. Configure la temperatura del horno usando los botones numéricos: Presione **3, 7** y **5.**
3. Presione el botón **START.** La pantalla mostrará **CONV. BAKE** y la temperatura del horno a partir de los 100°F.

A medida que el horno se precaliente, la pantalla mostrará la temperatura que aumenta de a 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura configurada, sonará un tono y la luz del horno parpadeará. La pantalla mostrará la temperatura del horno convertida automáticamente a **350°F, CONV. BAKE** y el ícono del ventilador.

4. Cuando la cocción ha finalizado o para cancelar, presione el botón **CLEAR OFF.**

 NOTA

El ventilador del horno se pondrá en funcionamiento durante el horneado por convección. El ventilador se detendrá al abrir la puerta pero no se apagará el calor. En algunos casos el ventilador puede detenerse durante un ciclo de horneado por convección.

Horneado por Convección con 3 estantes (LRE3027, LRE3085):

Para cocinar con tres estantes durante el horneado por conveccion, use las posiciones sugeridas para cocinar con tres estantes , en la seccion de “posicionamiento de charola y estante” de la pagina anterior.

1. Presione el botón CONV. BAKE dos veces. Aparecerá “3 racks” (3 estantes) en la pantalla.
2. Configure la temperatura del horno usando los botones numéricos.
3. Presione el botón **START.**

Consejos para el Horneado por Convección

- Las galletas y biscochos deben hornearse en bandejas que no tengan lados o con lados muy bajos, para permitir que el aire caliente circule alrededor de la comida. La comida horneada en bandejas con acabado oscuro se cocinará más rápido.
- Cuando usa el Horneado por Convección con un solo estante, coloque el estante del horno en la posición D. Si está cocinando en dos estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones B y D. Si está cocinando en tres estantes, colóquelos en las posiciones B, D y F.
- Cocinar en varios estantes del horno puede aumentar levemente los tiempos de cocción de algunos alimentos.
- Las tortas, galletas y panecillos tendrán muy buenos resultados si se usan varios estantes.

CONVECTION ROAST (ASADO POR CONVECCIÓN) (EN ALGUNOS MODELOS)

La característica CONV Roast (rostizado por convección) se encuentra diseñada para ofrecer un óptimo desempeño de rostizado. La característica de rostizado por convección combina una cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos por todos los lados, sellando los jugos y sabores. Las comidas quedan doradas y crujientes por afuera y jugosas por dentro. El rostizado por convección es especialmente bueno para cortes de carne grandes y tiernos sin cubrir.

Configuración de la función CONVECTION ROAST (por ejemplo, 375° F):

1. Presione el botón **CONV. ROAST.** En la pantalla parpadeará **350°F.**
2. Configure la temperatura del horno usando los botones numéricos: Presione **3, 7** y **5.**
3. Presione el botón **START.** La pantalla mostrará **CONV. ROAST** y la temperatura del horno a partir de los 100°F.

A medida que el horno se precaliente, la pantalla mostrará la temperatura que aumenta de a 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura configurada, sonará un tono y la luz del horno parpadeará. La pantalla mostrará la temperatura del horno convertida automáticamente a **350°F, CONV. ROAST** y el ícono del ventilador.

4. Cuando la cocción ha finalizado o para cancelar, presione el botón **CLEAR OFF.**



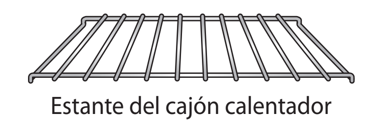
NOTA

El ventilador del horno se pondrá en funcionamiento durante el asado por convección. El ventilador se detendrá al abrir la puerta pero no se apagará el calor. En algunos casos el ventilador puede detenerse durante un ciclo de asado por convección.

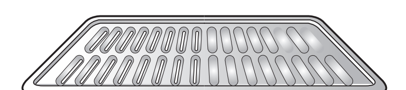
Instrucciones de la Parrilla Asadora

Al preparar las carnes para asarlas por convección, utilice la asadera, la rejilla y la parrilla asadora. La asadera retendrá los derrames de grasa y la rejilla ayudará a evitar las salpicaduras de grasa. La parrilla asadora permitirá que el calor circule alrededor de la carne.

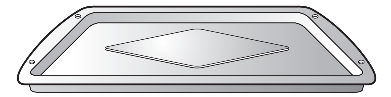
1. Coloque el estante del horno en la parte inferior o en la posición del estante más cercano a la base.
2. Coloque la rejilla en la asadera.
3. Coloque la parrilla asadora sobre la rejilla. Asegúrese de que la parrilla asadora esté bien afirmada sobre la rejilla en la asadera.
4. Coloque la asadera en el estante del horno.



Estante del cajón calentador



Rejilla (se vende por separado)



Asadera (se vende por separado)



PRECAUCIÓN

- **NO use la parrilla asadora cuando esté haciendo asado a la parrilla.** Esto evitará que la comida entre en contacto con el elemento asador y que salpique grasa.
- NO utilice la asadera sin la rejilla.
- NO cubra la rejilla con papel de aluminio.
- Coloque la comida (lado grasoso hacia arriba) sobre la parrilla asadora.

BROIL (ASADO A LA PARRILLA)

La función Asado a la parrilla utiliza el calor intenso de la hornalla superior para cocinar la comida. El ASADO A LA PARRILLA funciona mejor con cortes tiernos de carne, pescado y vegetales finamente cortados.

Algunos modelos pueden tener una asadera híbrida que consiste de una asadera interna que utiliza una hornalla calentadora de carbón que brinda calor instantáneo y una hornalla asadora externa tradicional. Durante la operación normal de la función de asado a la parrilla, es normal que ambas hornallas realicen ciclos de apagado en forma intermitente.
Esta cocina ha sido diseñada para asar con la puerta abierta. La puerta tiene una posición de tope para asar.

 PRECAUCIÓN

- NO utilice una asadera sin una rejilla. El aceite puede provocar un incendio por grasa.
- NO cubra la rejilla y la asadera con papel de aluminio. Hacerlo provocará un incendio.
- Utilice siempre una asadera y rejilla para el drenaje del exceso de grasa. Esto ayudará a reducir las salpicaduras, el humo, y las llamaradas.

SPEED BROIL (ASADO A LA PARRILLA RÁPIDO) (EN ALGUNOS MODELOS)

La configuración Asado a la Parrilla Rápido está diseñada para reducir la cantidad de tiempo que lleva asar los alimentos. Utilizando la hornalla asadora interna, que brinda calor instantáneamente, no hay necesidad de precalentar. El Asado a la Parrilla Rápido debería usarse únicamente para pequeñas cantidades de comida que puedan concentrarse fácilmente en el centro de la asadera.

 NOTA

- Al poner en funcionamiento el Asado Rápido a la Parrilla, debe utilizarse el estante de extensión.
- Todos los alimentos deben colocarse en el centro de la asadera al utilizar la función de Asado Rápido a la Parrilla.

Para configurar el horno para ASADO A LA PARRILLA / ASADO A LA PARRILLA RÁPIDO

1. Abra la puerta del horno hasta la posición de tope para asar (aproximadamente 10 grados de la posición cerrada).
2. Presione el botón **BROIL (ASADO A LA PARRILLA)** o **SPEED BROIL (ASADO A LA PARRILLA RÁPIDO)** una vez para Hi (alto) o dos veces para Lo (bajo).
3. Presione el botón **START.** El horno comenzará a calentar.
4. Si se usa la función de Asado a la Parrilla, es mejor permitir que el horno se precaliente durante cinco minutos antes de cocinar los alimentos. Si usa la función de Asado a la Parrilla Rápido, no es necesario precalentar.
5. Al finalizar la cocción, o para cancelar en cualquier momento, presione el botón **CLEAR OFF.**

Humo

Debido al calor intenso relacionado con el asado, es normal notar humo durante el proceso de cocción. Este humo es un resultado natural del sellado y no debería preocuparle. Si usted nota una cantidad de humo que lo hace sentir incómodo, siga los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo en su horno.

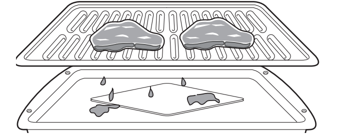
1. Utilice siempre una asadera. No utilice sartenes para saltear o bandejas para horno convencionales por cuestiones de seguridad.
2. NUNCA utilice una asadera que no esté completamente limpia y a temperatura ambiente al iniciar la cocción.
3. SIEMPRE ponga en funcionamiento el sistema de ventilación de su estufa o campana de ventilación, durante el asado.
4. Mantenga el interior de su horno tan limpio como sea posible. Los restos de comidas anteriores pueden quemarse o prenderse fuego.
5. Evite las marinadas grasosas y los glaseados azucarados. Ambos aumentarán la cantidad de humo que usted percibirá. Si usted desea realizar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
6. Si usted nota una cantidad importante de humo con cualquier alimento, pruebe:
   - Bajar el asador a la configuración LO (baja).
   - Bajar la posición del estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
   - Use la configuración de asado HI (alta) para lograr el nivel de sellado deseado y luego cambie a la configuración de asado LO (baja), o cambie a la función BAKE (hornear).
7. Como regla general, los cortes más grasosos de carne y pescado producirán más humo que los elementos más magros.
8. Siga las configuraciones de asado a la parrilla recomendadas y pautas de cocina en el cuadro de la página siguiente siempre que sea posible.

GUÍA RECOMENDADA DE ASADO A LA PARRILLA

El tamaño, peso, espesor, temperatura inicial y su preferencia en relación al punto de cocción, afectarán los tiempos de asado. La siguiente guía se basa en carnes a temperatura del refrigerador.

 NOTA

Utilice siempre una asadera cuando esté asando a la parrilla en la configuración Hi (Alta) o cuando esté usando la función de Asado a la Parrilla Rápido.



Cuadro de Asado a la Parrilla (Para los modelos con asado a la parrilla rápido: LRE3027, LRE3085)

*estante de extensión

Elemento	Corte	Tamaño/ Espesor	Punto de cocción	Configuración del Asador	Posición del Estante	Tiempo (min)	
						Lado 1	Lado 2
Carne vacuna	Lomo/Filet	1"	Jugoso	Hi (Alta)	G	5:00	3:00
			Término medio	Hi (Alta)	G	5:00	4:00
			Cocido	Hi (Alta)	G	6:00	4:00
			Bien Cocido	Hi (Alta)	G*	6:00	5:00
		1 1/2"	Jugoso	Hi (Alta)	G	6:00	4:00
			Término medio	Hi (Alta)	G	7:00	4:00
			Cocido	Hi (Alta)	G*	7:00	5:00
			Bien Cocido	Hi (Alta)	G*	7:00	6:00
		2"	Jugoso	Hi (Alta)	G	7:00	5:00
			Término medio	Hi (Alta)	G	8:00	6:00
			Cocido	Hi (Alta)	G*	8:00	10:00
			Bien Cocido	Hi (Alta)	F	10:00	12:00
	Lomo de ternera/ Bife angosto	3/4" - 1"	Jugoso	Hi (Alta)	G	5:00	3:00
			Término medio	Hi (Alta)	G	5:00	4:00
			Cocido	Hi (Alta)	G	6:00	4:00
			Bien Cocido	Hi (Alta)	G*	6:00	5:00
		1 1/2"	Jugoso	Hi (Alta)	G	6:00	5:00
			Término medio	Hi (Alta)	G	7:00	6:00
			Cocido	Hi (Alta)	G*	8:00	10:00
			Bien Cocido	Hi (Alta)	G*	8:00	12:00
	Lomo ancho/delmónico	3/4" - 1"	Jugoso	Hi (Alta)	G	5:00	3:00
			Término medio	Hi (Alta)	G	5:00	4:00
			Cocido	Hi (Alta)	G	6:00	4:00
			Bien Cocido	Hi (Alta)	G*	6:00	5:00
		1 1/2"	Jugoso	Hi (Alta)	G	6:00	5:00
			Término medio	Hi (Alta)	G	7:00	6:00
			Cocido	Hi (Alta)	G*	8:00	10:00
			Bien Cocido	Hi (Alta)	G*	8:00	12:00
	Lomo con hueso	3/4" - 1"	Jugoso	Hi (Alta)	G	5:00	4:00
			Término medio	Hi (Alta)	G	6:00	5:00
			Cocido	Hi (Alta)	G*	7:00	6:00
			Bien Cocido	Hi (Alta)	G*	8:00	7:00
		1 1/2"	Jugoso	Hi (Alta)	G	8:00	8:00
			Término medio	Hi (Alta)	G*	10:00	8:00
			Cocido	Hi (Alta)	F	10:00	12:00
			Bien Cocido	Hi (Alta)	F	10:00	15:00

* Speed Broil sólo debe ser utilizado para pequeñas cantidades de alimentos que pueden ser fácilmente concentrados en el centro de la bandeja para asar.

Cuadro de Asado a la Parrilla (Para los modelos con asado a la parrilla rápido: LRE3027, LRE3085)

*estante de extensión

Elemento	Corte	Tamaño/ Espesor	Punto de cocción	Configuración del Asador	Posición del Estante	Tiempo (min)	
						Lado 1	Lado 2
	Entraña	1/2"-3/4"	Jugoso	Hi (Alta)	G	4:00	3:00
			Término medio	Hi (Alta)	G	5:00	3:00
			Cocido	Hi (Alta)	G	5:00	4:00
			Bien Cocido	Hi (Alta)	G	6:00	4:00
	Arrachera	1"	Jugoso	Hi (Alta)	G	7:00	5:00
			Término medio	Hi (Alta)	G	8:00	6:00
			Cocido	Hi (Alta)	G*	8:00	8:00
			Bien Cocido	Hi (Alta)	F	10:00	10:00
	Hamburguesas	3/4" de espesor	Jugoso	Hi (Alta)	G	5:00	3:00
			Término medio	Hi (Alta)	G	5:00	4:00
			Cocido	Hi (Alta)	G*	6:00	4:00
			Bien Cocido	Hi (Alta)	G*	6:00	5:00
Cordero	Costillas con hueso	6 - 8 oz., 2 hueso	Cocido	Hi (Alta)	G*	7:00	6:00
Frutos del Mar	Porción/bife de salmón, con piel	3/4" - 1"	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G	6:00	4:00
		1 1/2"	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G	8:00	4:00
	Porción/bife de salmón, sin piel	3/4" - 1"	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G	6:00	4:00
		1 1/2"	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G*	6:00	6:00
	Porción de lenguado, sin piel	3/4" - 1"	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G	6:00	5:00
		1 1/2"	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G*	7:00	6:00
	Gambas, con piel	<10/lbs.	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G	4:00	3:00
		10-20/lbs.	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G	3:00	3:00
		21-30/lbs.	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G	3:00	2:00
	Gambas, sin piel	<10/lbs.	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G	4:00	2:00
		10-20/lbs.	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G	3:00	2:00
		21-30/lbs.	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G	3:00	1:00
	Cola de langostino	1/3#	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G*	6:00	
Cerdo	Costilla de Cerdo	1"	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G	6:00	5:00
	Lomo de Cerdo	12-16 oz., 1.5"	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G*	9:00	8:00
	Salchichas	1/4#, 1.5"	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G*	6:00	4:00
	Rebanadas de jamón	1/2" de espesor	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G	5:00	4:00
Pollo	Pechuga, deshuesada, sin piel	1/2" - 3/4"	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	F	6:00	4:00
Vegetales	Puntas de espárragos	1/2" de espesor	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G*	4:00	3:00
	Zapallitos, zucchini	Fetas de 1/2"	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G*	7:00	
Panadería	Tostada	4 piezas	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	G	0:45	0:30
	Muffin inglés	2 cortes	Asadera	Hi (Alta)	G	1:30	

* Speed Broil sólo debe ser utilizado para pequeñas cantidades de alimentos que pueden ser fácilmente concentrados en el centro de la bandeja para asar.

Cuadro de Asado a la Parrilla (Para los modelos con asado a la parrilla convencional: LRE3083, LRE3021)

Elemento	Corte	Tamaño/Espesor	Punto de cocción	Configuración del Asador	Posición del Estante	Tiempo (min)		Comentarios
						Lado 1	Lado 2	
Carne vacuna	Filetes de ternera	1" de espesor de 1 a 11/2 libras.	Poco hecha	Hi (Alta)	F	4	2 - 3	Los filetes de menos de 1" de grosor, se cocinan por dentro antes de dorarse. Se recomienda freír.
			En su punto	Hi (Alta)	F	5	3 - 4	
			Bien hecha	Hi (Alta)	F	6	4 - 5	
		11/2"de espesor de 2 a 21/2 libras.	Poco hecha	Hi (Alta)	D	10	4 - 6	
			En su punto	Hi (Alta)	D	12	6 - 8	
			Bien hecha	Hi (Alta)	D	14	8 - 10	
	Hamburger	1 libra (4 porciones) de 1/2 a 3/4" de espesor	Bien hecha	Hi (Alta)	G	4 - 5	3 - 4	Espaciar uniformemente. Hasta 8 porciones pueden asarse a la parrilla al mismo tiempo.
Pollo	1 corte completo	de 2 a 21/2 libras.,	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	C	20	6 - 8	Dorar primero con la cara con piel hacia abajo.
	2 pechugas	1/2 a 3/4"	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	E	8 - 9	5 - 6	
Cerdo	Chuletas de cerdo	2 (1/2" de espesor)	Bien hecha	Hi (Alta)	E	7	4 - 6	Corte el exceso de grasa.
		2 (1" de espesor) aprox. de 1 llibra.	Bien hecha	Hi (Alta)	D	9 - 10	6 - 8	
	Lonchas de jamón (precocido)	1/2" de espesor	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	E	5	2 - 4	Aumente el tiempo entre 5 y 10 por cara para grosores de 11/2" o pierna de jamon.
Cordero	Chuletas de cordero	2 (1" de espesor) de 10 a 12 onzas aprox.	En su punto	Hi (Alta)	E	6	4 - 6	Corte el exceso de grasa.
			Bien hecha	Hi (Alta)	E	8	7 - 9	
		2 (11/2" de espesor) aprox. de 1 llibra.	En su punto	Hi (Alta)	E	11	9	
			Bien hecha	Hi (Alta)	E	13	9 - 11	
Frutos del Mar	Filetes de salmón	2 (1" de espesor)	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	E	7 - 8	4 - 6	Engrase la sartén. Unte los filetes con mantequilla derretida.
		4 (1" de espesor) aprox. de 1 llibra.	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	D	9	4 - 6	
	Filetes de pescado	de 1/4 a 1/2" de espesor	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	E	5	2 - 4	Manipule y voltee con mucho cuidado. Unte con mantequilla de limón antes y durante la cocción, si lo desea.
	Colas de langosta	2–4 de 10 a 12 onzas cada una	Asador a la parrilla	Hi (Alta)	C	12 - 14		Corte la parte de atrás de la cáscara. Abrir extendida. Unte con mantequilla derretida antes de dorar y a la mitad del tiempo de asado a la parrilla.

* Este cuadro aplica solo como referencia. Ajuste el tiempo de cocinado a su preferencia.

Consejos para el Asado a la Parrilla

Carne vacuna

- Siempre debe dejarse descansar el lomo y las costillas durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya en forma pareja en toda la comida y brindando un resultado más tierno y jugoso.
- Considere retirar los trozos anchos de carne del refrigerador 30 minutos antes de la cocción. Esto ayudará a que se cocinen más rápidamente y en forma más pareja y se producirá menos humo al asarlos. Note que los tiempos de cocción probablemente sean más cortos que los tiempos indicados en el Cuadro de Asado a la Parrilla.
- Los cortes de lomo con hueso y costillas con corte francés (en el que se saca toda la carne de alrededor del hueso), envolver las secciones expuestas del hueso con papel de aluminio para reducir el quemado.

Frutos del Mar

- Al asar pescado con piel, siempre use la configuración de asado a la parrilla Media y siempre ase el lado de la piel al final.
- Es mejor consumir los frutos del mar inmediatamente después de cocinarlos. Si se deja descansar los frutos del mar después de cocinarlos la comida se secará.
- Es una buena idea frotar una delgada capa de aceite sobre la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se peguen especialmente los pescados y mariscos. Puede utilizar una delgada capa de rocío anti-adherente para frituras.

Vegetales

- Mezcle sus vegetales levemente con aceite antes de cocinarlos para lograr un mejor dorado.

KIDS MEAL (ALIMENTOS PARA NIÑOS) (EN ALGUNOS MODELOS)

Esta función está especialmente diseñada para cocinar los alimentos más populares entre los niños como la pizza de bordes regulares, pizza de bordes levantados, croquetas de pollo, papas fritas y hamburguesas.

Al utilizar esta función no es necesario precalentar el horno antes de la cocción.

Configuración de la función ALIMENTOS PARA NIÑOS

1. Presione el botón **KIDS MEAL.**
2. FROZEN PIZZA, REGULAR CRUST aparecerá en la pantalla. Presione el botón **START** si desea cocinar pizza de bordes regulares congelada.
3. Presione el botón **KIDS MEAL** continuamente para desplazarse por las diferentes configuraciones de la pantalla. Elija entre: **FROZEN PIZZA (PIZZA CONGELADA), RISING, FRESH PIZZA (PIZZA FRESCA DE BORDES LEVANTADOS), CHICKEN NUGGETS (CROQUETAS DE POLLO), FRENCH FRIES (PAPAS FRITAS) y HAMBURGER PATTIES (HAMBURGUESAS).**
4. Cuando la pantalla muestre la comida que usted desea preparar, presione el botón **START.**
5. Presione el botón **CLEAR OFF** cuando la comida se terminó de cocinar o para cancelar.

Cuadro de Alimentos para Niños

Alimento	Cantidad Recomen-dada	Posición del Estante	Tiempo recomendado (minutos)
Pizza congelada de bordes regulares	12"	D	14-20
Pizza congelada de bordes levantados	12"	D	18-22
Pizza fresca	12"	D	15-18
Croquetas de pollo	1-4 porciones (3.5oz por porción)	F	14-18
Papas fritas	1-4 porciones (3.5oz por porción)	F	12-18
Hamburguesas	4-12 hamburguesas, 1/2" de espesor	F	10-14

* Este cuadro es solo a modo de referencia.

CALENTAR

Esta función mantendrá el horno a una temperatura de 170ºF. La función CALENTAR mantendrá caliente la comida cocinada para servir hasta 3 horas después de finalizada la cocción. La función Calentar puede utilizarse sin ninguna otra función de cocción o puede utilizarse luego de terminado el tiempo de cocción usando HORNEADO TEMPORIZADO u HORNEADO TEMPORIZADO RETARDADO.

Configuración de la función CALENTAR:

1. Presione el botón **WARM/PROOF** o **WARM.**
2. Presione **START.**
3. Presione el botón **CLEAR OFF** en cualquier momento para cancelar.

Para configurar la función CALENTAR luego de la cocción temporizada:

1. Seleccione la función para cocinar.
2. Ingrese la temperatura del horno usando los botones numéricos.
3. Presione el botón **COOK TIME** e ingrese el tiempo de cocción usando los botones numéricos.
4. Presione el botón **WARM/PROOF** o **WARM.**
5. Presione el botón **START.**
6. Al finalizar la cocción, presione el botón **CLEAR OFF** para cancelar la función CALENTAR.



La función CALENTAR está pensada para mantener la comida caliente. No la utilice para enfriar los alimentos

FERMENTAR

Configuración de la función FERMENTAR:

Esta función mantiene el horno caliente para leudar productos con levadura antes de hornearlos.

1. Utilice el estante B o C para fermentar.
2. Presione el botón **WARM/PROOF** o **PROOF** hasta que aparezca PrF en la pantalla.
3. Presione el botón **START.**
4. Presione el botón **CLEAR OFF** cuando haya finalizado el leudado.



NOTA

- Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente. Controle los panificados pronto para evitar una fermentación excesiva.
- No utilice el modo de fermentación para calentar la comida o mantener la comida caliente. La temperatura de fermentación del horno no es lo suficientemente alta como para mantener la comida a temperaturas seguras. Utilice la función CALENTAR para mantener la comida caliente. La fermentación no se realizará cuando el horno esté por encima de los 125º F. **HOT** se mostrará en la pantalla.

FAVORITOS (EN ALGUNOS MODELOS)

La función FAVORITOS se usa para grabar y recuperar la configuración de sus recetas favoritas. Usted puede almacenar y recuperar hasta tres configuraciones diferentes.

Configuración de la función FAVORITOS:

1. Presione el botón **FAVORITES** una vez para Pan, dos veces para Carne y tres veces para Pollo. Aparecerá la temperatura predeterminada y parpadeará COOK (COCINAR) en la pantalla.

Categoría	Presione el botón Favorite	Temp. Predeterminada (puede cambiarse y recuperarse)	Modo de Cocción
Pan	Presione FAVORITE una vez.	375°F	Hornear
Carne	Presione FAVORITE dos veces.	325°F	Asado por convección
Pollo	Presione FAVORITE tres veces.	350°F	Asado por convección

2. Presione los botones numéricos para cambiar la temperatura predeterminada.
3. Presione el botón **START.** Los tonos indicadores de precalentamiento sonarán 1 veces cuando el horno alcance la temperatura programada.



NOTA

Solo se puede modificar y almacenar la temperatura el horno. El nombre de la categoría y modo de cocción seguirán igual.

MODO SABBATH

El modo Sabbath se usa principalmente en el Sabbath y las fiestas judías. Cuando se activa el modo Sabbath, el horno no se enciende hasta que se desactiva el modo Sabbath. En el modo Sabbath, todos los botones de función, salvo el botón CLEAR OFF están inactivos. Aparecerá Sb en las pantallas del horno y de la estufa.



NOTA

Si la luz del horno está encendida y el modo SABBATH está activo, la luz del horno permanecerá encendida hasta que se desactive el modo SABBATH. Si necesita apagar la luz del horno, asegúrese de apagarla antes de activar el modo SABBATH. El modo SABBATH solo puede usarse mientras se hornea (modo HORNEAR).

Configuración del modo SABBATH

1. Presione el botón **BAKE.**
2. Presione los botones numéricos para ingresar la temperatura de horneado.
3. Presione el botón **START.**
4. Presione y mantenga el botón **SETTING** durante tres segundos. Aparecerá SB y ☐ en la pantalla cuando se active el modo Sabbath.
5. Para cancelar el modo Sabbath, presione y mantenga el botón SETTING durante tres segundos. Para cancelar la función Hornear, presione el botón **CLEAR OFF** en cualquier momento.

Cambiar la temperatura en el modo SABBATH

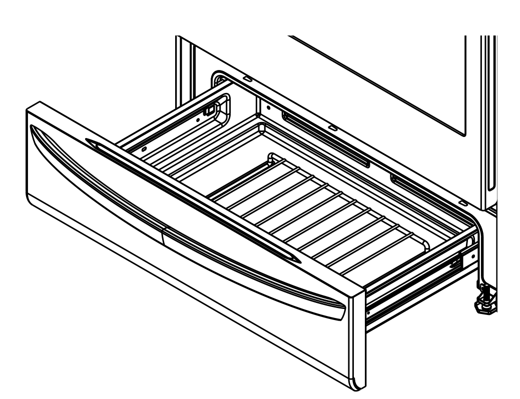
1. Presione el botón **BAKE.** (No sonará ningún tono y la pantalla no cambiará.)
2. Configure la temperatura usando los botones numéricos.
3. Presione el botón **START.**



NOTA

Hay un retraso de 15 segundos hasta que el horno reconoce el cambio de temperatura.

CAJÓN CALENTADOR
(EN ALGUNOS MODELOS)



Estante del cajón calentador en su posición

FUNCIONAMIENTO DEL CAJÓN CALENTADOR

El cajón calentador mantiene los alimentos cocinados a la temperatura justa para servirlos.

Toda comida colocada en el cajón de calentador, debe cubrirse con una tapa o papel aluminio para mantener la calidad. No utilice envoltorios plásticos para cubrir los alimentos. El plástico podría derretirse sobre el cajón y resultar muy difícil de limpiar. Utilice únicamente utensilios y recipientes de cocción recomendados para su uso en el Cajón Calentador.

Configuración del control del Cajón Calentador

1. Presione el botón **WARMING DRAWER SET/OFF** (cerca de los botones numéricos). La luz indicadora parpadeará. (Si no se presiona ningún botón luego de los 25 segundos, la pantalla se borrará.)
2. Use los botones numéricos para configurar el nivel de potencia. **1** para BAJO, **2** para MEDIO, y **3** para ALTO.
3. Cuando la comida esté lista, o para cancelar, presione el botón **WARMING DRAWER SET/OFF.**

 NOTA

- El Cajón Calentador se apagará automáticamente luego de tres horas.
- No se recomienda calentar comidas frías en el Cajón Calentador.

Recomendaciones para el Nivel de Potencia del Cajón Calentador por Alimento

Configuración	Tipo de Alimento	
Baja	• Panecillos (blandos) • Platos de cenar vacíos	
Media	• Fondos de Cocción • Cazuelas • Huevos • Vegetales	• Galletas • Panecillos (duros) • Pastelería • Asado
Alta	• Tocino • Hamburguesas • Aves • Costillas de Cerdo	• Pizza • Alimentos Fritos

Se pueden colocar distintos tipos de alimentos en el cajón calentador al mismo tiempo. Para obtener mejores resultados, no deje alimentos en el cajón calentador durante más de una hora. No deje cantidades más pequeñas o alimentos sensibles al calor, como por ejemplo huevos, en el cajón calentador durante más de 30 minutos. El tiempo máximo de funcionamiento es de tres horas.



PRECAUCIÓN

- **No utilice el cajón calentador para almacenar estantes, asaderas, bandejas internas, platos o utensilios.** El cajón calentador contiene una hornalla que podría dañar cualquier objeto que no esté específicamente diseñado para ser usado en él, y debe usarse únicamente para almacenar recipientes de cocción que LG le haya suministrado específicamente con su cocina.
- **No coloque comida o papel de aluminio directamente sobre la superficie o la base del cajón calentador.** Esto podría dañar su cajón y arruinar sus alimentos.
- **No coloque envoltorios plásticos en el cajón calentador ni lo use para cubrir los alimentos que se estén calentando en el cajón calentador.** El plástico podría derretirse sobre el cajón y los objetos que lo rodean y es muy difícil de quitar. Utilice únicamente papel de aluminio o recipientes de cocción que puedan soportar una temperatura de horneado para calentar o cubrir sus alimentos.
- **No utilice el cajón calentador para calentar agua o cualquier otro líquido.** Los líquidos derramados podrían causar un cortocircuito eléctrico o provocar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Nunca coloque plásticos, papel, alimentos enlatados u otro material combustible dentro del cajón calentador. Estos elementos representan un grave riesgo de incendio, daño y lesiones.
- **En el improbable caso de que un objeto caiga detrás del cajón calentador, siempre apague la electricidad y espere a que el cajón calentador se enfríe antes de recuperar el objeto.** Nunca intente recuperar ningún objeto que haya caído detrás del cajón calentador sin primero apagar el suministro eléctrico y asegurarse de que la cavidad del cajón calentador se haya enfriado. No hacerlo podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte. cajón calentador.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE VITROCERÁMICA

 PRECAUCIÓN

- NO utilice esponjas de fibra o esponjas de limpieza abrasivas. Podrían dañar la superficie de su estufa.
- Para su seguridad, utilice un guante de cocina o agarradera para limpiar la superficie caliente de la estufa.

Use Limpiador para Estufas Cerámicas sobre la estufa de vidrio. Otras cremas podrían no ser tan efectivas o podrían rayar, dañar o manchar la superficie de la estufa.

Para mantener y proteger la superficie de vidrio de la estufa, siga los siguientes pasos:

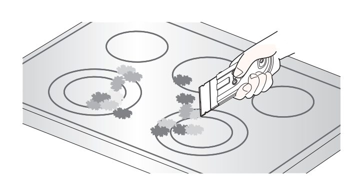
1. Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con limpiador para estufas cerámicas. Esto ayuda a proteger la superficie y facilita la limpieza.
2. El uso diario de limpiador para estufas cerámicas ayudará a que la estufa luzca como nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas pocas gotas directamente sobre la estufa.
4. Utilice un paño de papel para limpiar toda la superficie de la estufa.
5. Enjuague con agua limpia y use un paño seco o paño de papel para retirar los residuos de la limpieza.

 NOTA

NO caliente la estufa hasta que la haya limpiado completamente.

Residuos Carbonizados

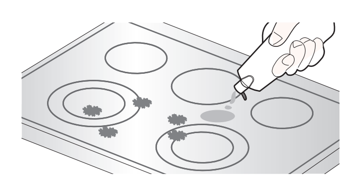
1. Mientras la estufa esté todavía caliente, quite todos los depósitos carbonizados o comida derramada de la superficie de la estufa de vitrocerámica con una espátula metálica (similar a las que se usan para sacar la pintura de una ventana - no dañará la superficie de cocción decorada). Sostenga la espátula a unos 30º aproximadamente de la estufa.



 NOTA

- No utilice una hoja roma o mellada.
- Para evitar quemaduras, por favor utilice un guante de cocina o agarradera mientras usa la espátula de metal.

2. Cuando la superficie de cocción se haya enfriado, aplique unas pocas gotas (aproximadamente del tamaño de una moneda de diez centavos de dólar) de un limpiador aprobado en el área de cada quemador y frote la crema de limpieza sobre la superficie de la estufa con un paño de papel húmedo.

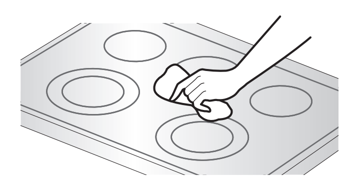


 NOTA

Limpiadores aprobados:

- Weiman CookTop Cleaning Cream
- (www.weiman.com)
- Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)
- Golden Ventures Cerama Bryte
- Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray (www.easyoff.us).

3. Limpie con agua y seque la superficie de la estufa con un paño de papel limpio y seco. cuidado y limpieza



IMPORTANTE:

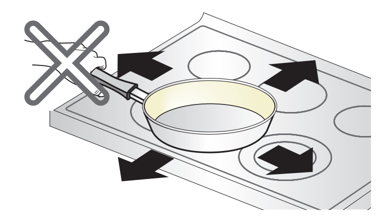
Si se derrite sobre la estufa azúcar o algún producto que contenga azúcar (conservas, kétchup, salsa de tomate, jaleas, crema de chocolate, dulces, jarabes, chocolate, etc.), plástico o papel de aluminio, retire el material derretido INMEDIATAMENTE con una espátula metálica (no dañará la superficie de cocción decorada) mientras la superficie de cocción esté todavía caliente para evitar el riesgo de dañar la superficie de vitrocerámica. Para su seguridad, por favor utilice un guante de cocina o agarradera para limpiar la superficie caliente de la estufa.

Marcas de Metal y Rayones

1. Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes por la estufa. Si lo hace, dejará marcas de metal sobre la superficie de la estufa. Para intentar quitar estas marcas, utilice un limpiador para estufas cerámicas con una esponja limpiadora para estufas cerámicas.
2. Si se deja una olla con una delgada capa de revestimiento de aluminio o cobre que hierva hasta secarse, el revestimiento podría dejar una coloración negra sobre la estufa. Esto debería quitarse inmediatamente antes de volver a calentar o la coloración podría ser permanente.

 PRECAUCIÓN

Los recipientes de cocción con fondos ásperos o desparejos podrían marcar o rayar la superficie de la estufa.



- No deslice ningún objeto metálico o de vidrio sobre la superficie de la estufa.
- No utilice recipientes de cocción con suciedad acumulada en la base.

Sello de la Estufa

Para limpiar el sello de la estufa alrededor de los bordes del vidrio, coloque un paño húmedo durante unos minutos, luego limpie con limpiadores no abrasivos. Cuidado y limpieza.

AUTO-LIMPIEZA

El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas extremadamente elevadas para limpiar la cavidad del horno. Al ejecutar el ciclo de Auto-Limpieza, puede percibir humo u olores. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.

Durante la Auto-Limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.

 PRECAUCIÓN

- NO deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte externa de la cocina puede estar muy caliente al tacto.
- Si usted tiene aves domésticas, trasládelas a otro ambiente bien ventilado. La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de auto-limpieza de cualquier cocina.
- NO cubra las paredes del horno, estantes, parte inferior o cualquier otra parte de la cocina con papel de aluminio o cualquier otro material. Hacerlo arruinará la distribución del calor, producirá malos resultados en la cocción y provocará un daño permanente en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- NO fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto podría dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra la puerta del horno con cuidado luego del ciclo de Auto-Limpieza. Manténgase a un costado del horno al abrir la puerta para permitir que escape el aire caliente o el vapor. El horno podría estar aún MUY CALIENTE.

Antes de iniciar la Auto-Limpieza:

- Quite los estantes del horno, la asadera, la rejilla para asado a la parrilla, todos los recipientes de cocción, el papel de aluminio y cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Limpie los derrames grandes de la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla del horno esté colocada y que la luz del horno esté apagada.
- No se puede encender la luz del horno durante un ciclo de auto-limpieza. No se puede encender la luz del horno hasta que la temperatura del horno haya descendido por debajo de los 500˚F (260˚C) luego de que haya finalizado un ciclo de auto-limpieza.

Durante un ciclo de auto-limpieza no se podrán utilizar las hornallas de la estufa ni el cajón calentador.

 NOTA

- Retire los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar un ciclo de auto-limpieza.
- Si se dejan los estantes del horno en la cavidad del horno durante un ciclo de auto-limpieza, se decolorarán y será difícil deslizarlos hacia adentro y hacia afuera.
- Limpie el marco de la cocina y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no soporta una limpieza abrasiva.
- Es esencial que la junta permanezca intacta. Si usted nota que se está desgastando o deshilachando, reemplácela.
- Limpie los derrames grandes de la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla del horno esté colocada y que la luz del horno esté apagada.

Configuración de la Auto-limpieza

La función de Auto-Limpieza tiene ciclos que pueden durar 3, 4, o 5 horas.

Guía de Suciedad para la Auto-limpieza

Nivel de Suciedad	Configuración del Ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	Auto-limpieza de 3 Horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Auto-limpieza de 4 Horas
Cavidad del horno muy sucia	Auto-limpieza de 5 Horas

1. Extraiga todos los estantes y accesorios del horno.
2. Presione el botón **SELF CLEAN.** En forma predeterminada, el horno realiza la auto-limpieza recomendada de cuatro horas para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para realizar una auto-limpieza de cinco horas o tres veces para una auto-limpieza de tres horas.
3. Presione **START.**
4. Una vez que esté configurada la auto-limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente y aparecerá en la pantalla el ícono de bloqueo. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno este frío. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

 PRECAUCIÓN

NO fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca en la pantalla el ícono de bloqueo. La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno. Si fuerza la puerta para abrirla, se dañará la puerta.

Configuración de la Auto-limpieza con un Inicio Retardado

1. Extraiga todos los estantes y accesorios del horno.
2. Presione el botón **SELF CLEAN.** En forma predeterminada, el horno realiza la auto-limpieza recomendada de cuatro horas para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para realizar una auto-limpieza de cinco horas o tres veces para una auto-limpieza de tres horas.
3. Presione el botón **START TIME.**
4. Use los botones numéricos para ingresar la hora del día a la que desea que se inicie la Auto-Limpieza.
5. Presione el botón **START.**

 NOTA

Podría ser necesario cancelar o interrumpir un ciclo de auto-limpieza debido a la presencia de humo excesivo o fuego en el horno. Para cancelar la función Auto-Limpieza, presione el botón **CLEAR OFF.**

Durante La Auto-Limpieza

- El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas extremadamente elevadas para limpiar la cavidad del horno. Al ejecutar el ciclo de Auto-Limpieza, puede percibir humo u olores. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se caliente, podría oír sonidos de partes metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.
- NO fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca en la pantalla LOCKED (BLOQUEADO). La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno. Si fuerza la puerta para abrirla, se dañará la puerta.



NOTA

- No se puede activar el ciclo de Auto-Limpieza si la Función Bloqueo está activa.
- Una vez que esté configurada la auto-limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno esté frío. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.
- Una vez que la puerta se ha bloqueado, La luz indicadora de BLOQUEO (LOCKED) dejará de parpadear y permanecerá encendida. Espere aproximadamente 15 segundos para que el bloqueo de la puerta del horno se active.
- Si el reloj está configurado en la pantalla de 12 horas (predeterminado) no se puede configurar la Auto-Limpieza Retardada para que empiece más de 12 horas adelante.

Luego del Ciclo de Auto-Limpieza

- La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno.
- Es posible que note algo de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero enjabonada luego de que el horno se enfríe. Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo,
- Si se hubieran dejado estantes del horno dentro del horno y no se deslizan suavemente luego de un ciclo de auto-limpieza, limpie los estantes y los soportes de los estantes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para que se deslicen más fácilmente.
- Es posible que aparezcan delgadas líneas en la porcelana porque pasó del calor al frío. Esto es normal y no afectará el funcionamiento. Cuidado y limpieza

EasyClean™

El nuevo horno de LG con tecnología EasyClean™ le otorga dos opciones de limpieza para el interior de su estufa. La función EasyClean™ toma ventaja de la nueva tecnología de esmalte de LG para ayudar a remover suciedades sin químicos severos, y funciona tan solo usando AGUA por tan solo 20 minutos a bajas temperaturas para ayudar a soltar suciedades LIJERAS antes de ser limpiadas manualmente.

Mientras que EasyClean™ es rápido y efectivo para pequeñas y LIJERAS suciedades, la función de auto-limpieza (Self Clean) puede ser usada para remover suciedades PESADAS acumuladas. La intensidad y alto calor del ciclo de auto-limpieza (Self Clean) puede tener como resultado humo que hará que se requiera abrir ventanas para proveer ventilación. En comparación con el proceso de auto-limpieza más intensa (Self Clean), su horno LG le ayudará a limpiar con un MENOR CALOR, MENOR TIEMPO, y prácticamente SIN HUMO O GASES.

Cuando sea necesario, su estufa sigue ofreciendo la opción de auto-limpieza (Self Clean) durante más tiempo, recomendada para la limpieza completa del horno, suciedad acumulada y difícil de remover.

BENEFICIOS DE EasyClean™

- **Ayuda a aflojar suciedad ligera** antes de su limpieza manual.
- EasyClean™ solo necesita agua sin productos químicos de limpieza.
- Mejora su experiencia de auto-limpieza (Self Clean)
  - Minimiza la necesidad de auto-limpieza (Self Clean)
  - **Reduce la cantidad de humos y olores**
  - Se puede utilizar un tiempo más corto de auto-limpieza (Self Clean)

CUANDO USAR EasyClean™

Métodos de Limpieza Sugeridos	Ejemplos de Suciedad del Horno	Patrones de Suciedad	Tipo de Suciedad	Alimentos comunes que pueden ensuciar su Horno
EasyClean™		Pequeñas Gotas o Manchas	Queso u otros ingredientes	Pizza
		Salpicadura Ligera	Manteca / Grasas	Steak a la Parrilla
				Pescado Asado
				Asados de Carne Baja Temperatura
Self Clean*		Salpicadura Moderada o Excesiva	Manteca / Grasas	Asados de Carne Alta Temperatura
		Gotas o Manchas	Relleno o Suciedad a base de azúcar	Pasteles o Tartas
			Crema o Salsa de Tomate	Cacerolas

* El ciclo de auto-limpieza (Self Clean) se puede utilizar para suciedad que se ha construido con el tiempo.

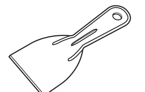
CONSEJOS DE LIMPIEZA

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean™. Si la cavidad de su horno esta por arriba de los 150°F (65°C). "**OVEN IS HOT- - PLEASE WAIT**" aparecerá en la pantalla y el ciclo EasyClean™ no se activará hasta que la cavidad se enfríe totalmente.
- Una espátula de plástico se puede utilizar para desprender trozos o desechos antes y durante la limpieza del horno.
- Usando el lado áspero de una esponja abrasiva puede ayudar a quitar las manchas de quemado mejor que una esponja suave o una toalla.
- Algunas esponjas, como las de espuma de melamina, disponibles en su tienda local también puede ayudar a mejorar la limpieza.
- La estufa debe estar nivelada para asegurar que toda la superficie de la parte inferior del horno sea cubierta por agua al principio del ciclo EasyClean™.
- Para mejores resultados use agua purificada o agua filtrada. El agua de la llave puede dejar depósitos minerales en la parte inferior.
- La suciedad horneada durante muchos ciclos de cocinado será más difícil de remover mediante el ciclo EasyClean™.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo EasyClean™. El agua en el horno no se calentará totalmente al abrirse la puerta.
- Es mejor usar la función SelfClean para áreas difíciles de alcanzar como el fondo de la cavidad.

GUÍA DE INSTRUCCIÓN EasyClean™

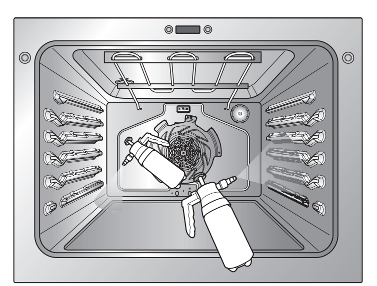
1. Retire bandejas y accesorios del horno.

2. Talle y remueva cualquier resto quemado con la espátula de plástico.



Espátulas de Plástico Sugeridas:
- Paleta de plástico duro
- Espátula de plástico de cocina
- Espátula de plástico para pintura
- Tarjeta de crédito antigua

3. Llene el rociador con 1 ¼ de taza (10 oz o 300 ml) de agua y úselo para rociar completamente las superficies internas del horno.



4. Use al menos ¼ de taza (2 oz o 50 ml) de agua para saturar completamente la suciedad en las paredes y esquinas del horno.

5. Rocié o vierta la restante 1 taza (8 oz o 250 ml) de agua sobre el centro de la base de la cavidad. El desnivel en la parte inferior debe estar completamente cubierto de tal manera que las suciedades queden sumergidas. Añada agua si es necesario.

NOTA

Use el ajuste de niebla en la botella con atomizado para una mejor cobertura. 1 1/4 taza completa (10 oz o 300 ml) de agua se debe utilizar para cada cavidad del horno. No rocié agua directamente sobre la puerta. Si lo hace, goteará agua y caerá en el piso.

6. Cierre la puerta del horno.
   Presione el botón **EasyClean™**.
   Presione el botó **START**.



PRECAUCIÓN

- Es mejor usar guantes de goma durante la limpieza del horno para prevenir accidentes inesperados como quemaduras y lastimaduras.
- Durante el ciclo de EasyClean™, la parte inferior del horno se caliente lo suficiente como para causar quemaduras. Espere hasta que el ciclo termine (20 minutos) antes de limpiar el interior de la superficie del horno. El no seguir ésta indicación puede llegar a causar quemaduras.
- No empuje hacia abajo la puerta de vidrio directamente cuando limpie el horno. El vidrio de la puerta puede debilitarse y romperse con facilidad bajo cualquier mínimo impacto.

7. Un tono sonará al final del ciclo de 20 minutos. Presione el botón **CLEAR OFF** para borrar la pantalla y el tono.

8. Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza a mano, suficiente agua debe de permaneces en la base del horno de tal maneta que todas la suciedades queden sumergidas completamente. Añada agua si es necesario. Ponga una toalla en el suelo enfrente del horno para capturar cualquier liquido que se derrame durante la limpieza a mano de su horno. Si usted esta limpiando la cavidad superior en un horno doble, lo mejor es cubrir los huecos en la parte superior de la puerta del horno inferior con una toalla para capturar cualquier liquido que se derrame durante la limpieza manual.

9. Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo EasyClean™ frotando con una esponja mojada contra ralladuras o una fibra. (El lado fibroso no dañará el acabado superficial), algo de agua podría derramarse dentro de las ventanas del la base durante la limpieza, sin embargo el agua será atrapada por una cacerola debajo de la cavidad y no dañará los quemadores.



NOTA

NO use estropajos de acero, estropajos abrasivos o limpiadores ya que estos materiales pueden dañar.

10. Una vez que la cavidad del horno se encuentre limpia, remueva el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar las bandejas y accesorios del horno.

11. Si algunas manchas ligeras permanecen, repita los pasos anteriores, asegurándose de empapar a fondo las áreas sucias. Si quedan manchas rebeldes después de múltiples ciclos EasyClean™, ejecute el ciclo de auto-limpieza (Self Clean). Asegúrese de que la cavidad del horno está vacío de bandejas y accesorios del horno, y que la superficie de la cavidad del horno está seca antes del ciclo de auto-limpieza (Self Clean). Consulte la sección Self Clean del manual de usuario para obtener más detalles.



NOTA

- Si la función EasyClean™ comienza sin agua, presione el botón CLEAR OFF para terminar el ciclo. Espere a que al estufa se enfríe a temperatura ambiente antes de rociar o poner agua dentro de la cavidad y comenzar otro ciclo.
- Cuando termine el ciclo de EasyClean™, el empaque de la cavidad puede estar mojado. Esto es normal. No limpie el empaque.
- Si depósitos minerales se quedan en la parte de abajo del horno después de la limpieza, use un trapo o esponja sumergida previamente en vinagre para removerles.

LIMPIEZA EXTERIOR

Revestimiento Pintado y Decorativo

Para la limpieza general, utilice un paño con agua caliente jabonosa. Para suciedades más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Déjelo actuar de 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño empapado y seque. No utilice limpiadores abrasivos.

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

Para evitar rayones, no utilice esponjas de lana de acero.

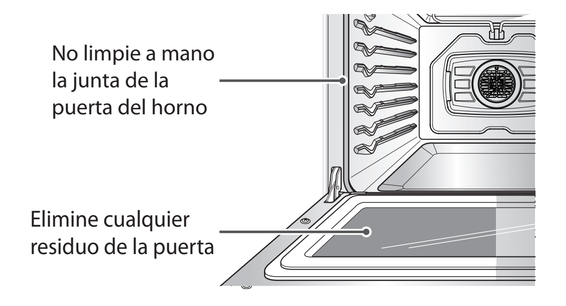
1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable o lustre en un paño húmedo o paño de papel.
2. Limpie un área pequeña, frotando en el sentido del grano del acero inoxidable, si corresponde.
3. Seque y sacuda con un paño de papel limpio y seco o un paño suave.
4. Repite cuantas veces sea necesario.

Puerta del horno

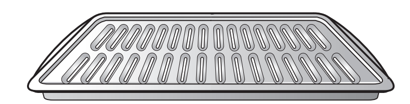
- Use agua jabonosa para limpiar completamente la puerta del horno. Enjuague bien. NO sumerja la puerta en agua.
- Puede utilizar limpiavidrios en el vidrio externo de la puerta del horno. NO rocíe agua o limpiavidrios en los venteos de la puerta.
- NO utilice limpiadores de horno, polvos limpiadores, o materiales ásperos de limpieza abrasiva en el lado externo de la puerta del horno.
- NO limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está confeccionada en un material tejido que es esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no frotar, dañar, o quitar esta junta.

 **PRECAUCIÓN**

No utilice limpiadores ásperos o materiales ásperos de limpieza abrasiva en el lado externo de la puerta del horno. Hacerlo podría provocar daños.



Asadera y Rejilla

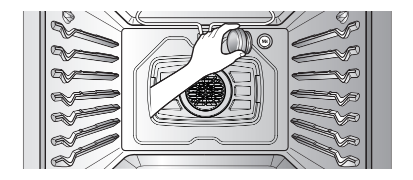


- No guarde una asadera o rejilla sucia en ninguna parte del horno.
- No limpie la asadera o la rejilla en el modo auto-limpieza.
- Quite la rejilla de la asadera. Con cuidado, vuelque la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.
- Lave y enjuague la asadera y la parrilla en agua caliente con una esponja enjabonada o una esponja de plástico.
- Si se hubiera quemado comida, salpique la parrilla con limpiador mientras todavía este caliente y cubra con toallas de papel húmedas o un repasador. Sumerja la asadera para quitar la comida quemada.
- Tanto la asadera como la parrilla pueden lavarse con un limpiador de hornos comercial o en el lavavajillas.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno es una bombilla para electrodomésticos de 40 watts estándar. Se encenderá cuando la puerta del horno esté abierta. Cuando la puerta del horno esté cerrada, presione el botón **OVEN LIGHT** para encenderla o apagarla.

1. Desenchufe la cocina o desconecte el suministro eléctrico.
2. Gire la cubierta de vidrio de la bombilla que se encuentra en el fondo del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj para sacarla.
3. Gire la bombilla en el sentido contrario a las agujas del reloj para sacarla del portalámparas.
4. Inserte la nueva bombilla y hágala girar en el sentido de las agujas del reloj.
5. Inserte la cubierta de vidrio de la bombilla y hágala girar en el sentido de las agujas del reloj.
6. Enchufe la cocina o conecte nuevamente el suministro eléctrico.



 **ADVERTENCIA**

- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica de la cocina desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos. No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

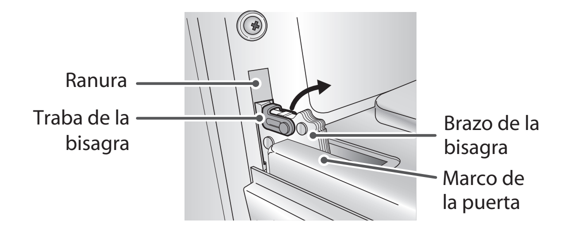
SACAR Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA DEL HORNO Y EL CAJÓN

⚠ PRECAUCIÓN

- **La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al remover y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.**
- **NO golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.**
- **Los rayones, golpes, choques bruscos o el tensado del vidrio podrían debilitar su estructura, causando mayor riesgo de rotura en el futuro.**

Sacar la puerta del horno

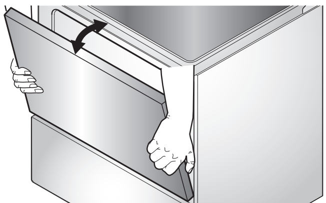
1. Abra completamente la puerta.Tire de los seguros de la bisagra hacia el marco de la puerta, en la posición de desbloqueo. Una herramienta, tal como un pequeño desarmador de punta plana, puede ser necesario.



Tirar de los seguros de la bisagra hacia abajo para desbloquear.

2. Sostenga firmemente de la parte superior ambos lados de la puerta. Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente cinco grados). Que está entre la posición de ¡°Paro de horno¡° y completamente cerrada.



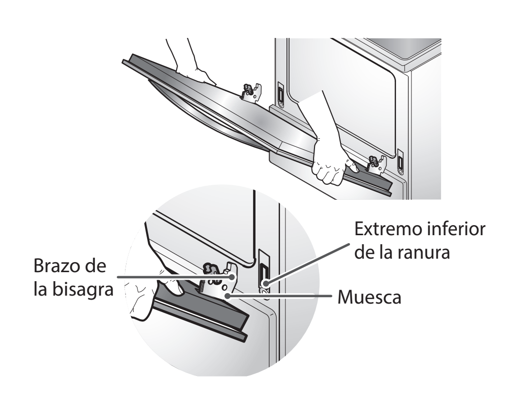


Posición para Remover

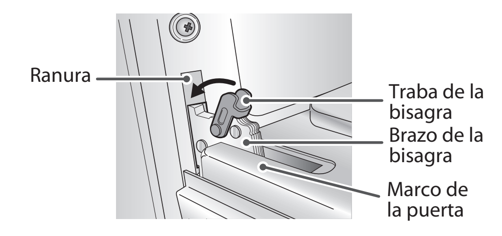
3. Levante la puerta hacia arriba y hacia afuera hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura. Ponga la puerta en el suelo.

Volver a colocar la puerta del horno

1. Sostenga firmemente de la parte superior ambos lados de la puerta.



2. Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, coloque la Muesca del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La Muesca en el brazo de la bisagra debe estar completamente asentado en la parte inferior de la ranura.



Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba para bloquear.

3. Abra completamente la puerta. Si la puerta no se abre completamente, la Muesca no está posicionada correctamente en el borde inferior de la ranura.
4. Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta la posición de bloqueo. Cierre la puerta del horno.

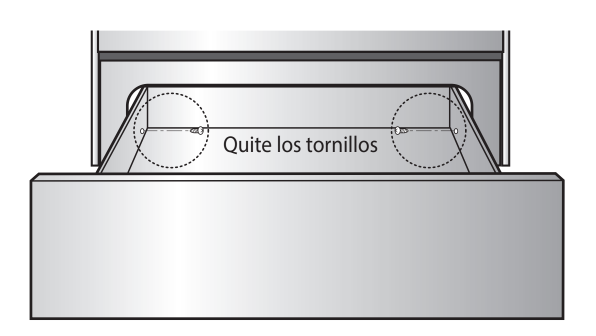
Sacar el Cajón

 **ADVERTENCIA**

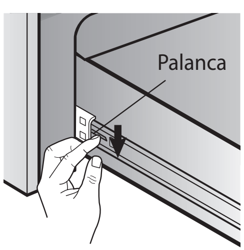
Desconecte la energía eléctrica de la cocina desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos. No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

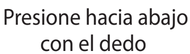
La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón en su lugar; sin embargo, si es necesario se puede sacar el cajón para realizar una limpieza más a fondo. Use agua tibia para limpiar por completo.

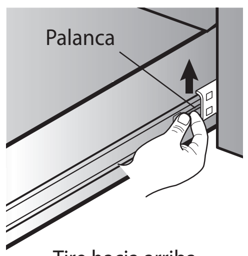
1. Abra la puerta del cajón por completo.
2. Quite los dos tornillos.



3. Localice la palanca deslizante a cada lado del cajón. Presione hacia abajo sobre la palanca deslizante izquierda y tire hacia arriba sobre la palanca deslizante derecha.




Presione hacia abajo con el dedo



Tire hacia arriba con el dedo

4. Saque el cajón calentador de la cocina.

Volver a Colocar el Cajón

1. Tire de los rieles portantes hacia el frente del bastidor del riel.
2. Alinee la palanca deslizante a cada lado del cajón con las ranuras de los rieles de la cocina.
3. Empuje el cajón hacia la cocina hasta que las palancas hagan “clic” (aproximadamente 2 pulgadas).Tire del cajón para abrirlo nuevamente para asentar los rieles portantes en su posición.
4. Si usted no oye que las palancas hagan “clic” o los rieles portantes no quedan bien asentados, retire el cajón y repita los pasos 2-4.
5. Coloque nuevamente los dos tornillos.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué tipo de recipientes de cocción se recomiendan para usar con mi estufa?

- Los recipientes deben tener base plana y lados rectos.
- Use únicamente recipientes de gran espesor.
- El tamaño de los recipientes de cocción debe ser el adecuado para la cantidad de comida a preparar y el tamaño de la hornalla.
- Use tapas bien ajustadas.
- Use solo woks de base plana.

¿Por qué aparece “HS” en la pantalla de la estufa?

Aparecerá HS (Superficie Caliente) en la pantalla cuando se haya apagado la hornalla o durante el ciclo de autolimpieza.
El indicador HS permanecerá encendido hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150˚F/66˚C o cuando finalice el ciclo de auto-limpieza.

¿Qué significa “PF” en la pantalla?

"PF" significa que ha habido un corte de energía en su hogar. Oprima el botón Clear / off y el botón "On / Off" en los controles de la Hornalla de la Estufa para eliminar este código. También puede requerir que reinicie la hora de la pantalla.

¿Por qué los elementos de calentamiento encienden y apagan cuando utilizo la encimera y horno?

Dependiendo de la configuración de los elementos de calentamiento o la temperatura seleccionada en el horno se considera NORMAL el ciclo de encendido y apagado en la operación de estos elementos. Este funcionamiento es normal en su nueva estufa.

Mi nuevo horno no cocina como el viejo. ¿Hay algún problema con la configuración de la temperatura?

No, Su horno está previamente probado y calibrado de fabrica. Para los primeros usos, siga los tiempos y temperaturas de sus recetas cuidadosamente. Si usted todavía cree que su nuevo horno es demasiado caliente o demasiado frío, usted puedes ajustar la temperatura del horno para cumplir con las necesidades de cocción que requiera. Consulte la sección “Ajustes para la Temperatura del Horno” para obtener instrucciones sencillas sobre cómo ajustar su termostato.

¿Es normal escuchar un ruido que proviene de la parte trasera de mi horno cuando lo estoy usando?

Su nueva estufa está diseñada para mantener un estricto control de la temperatura de su horno. Usted puede escuchar un "clic“ al encendido y apagado de los elementos de calentamiento de su horno con frecuencia en su nueva estufa. Este funcionamiento es normal en su nueva estufa.

¿Por qué el reloj esta parpadeando?

Esto significa que el electrodoméstico ha sido conectado, o que ha experimentado una interrupción en la alimentación. Presione el botón "Clock" y reinicie el tiempo, o presione cualquier botón para que deje de parpadear.

Durante la cocción por convección el ventilador se detiene cuando abro la puerta. ¿Es eso normal?

Sí, es normal. Cuando se abre la puerta, el ventilador de convección se detendrá hasta que la puerta se cierre.

¿Puedo usar papel de aluminio para retener los goteos en la cavidad de mi horno?

No. Si se coloca papel de aluminio en la parte inferior de la cavidad del horno, este se quemará y no podrá quitarlo. El calentador del horno está debajo de la cavidad del horno y brinda calor directo a la parte inferior de la cavidad. Si usted ya ha quemado papel aluminio en la parte inferior, no se preocupe, ya que no afectará el rendimiento.

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

No se recomienda colocar papel aluminio dentro de la cavidad del horno. El uso de papel aluminio en los estantes limitará el flujo de aire, lo que podría dar un resultado de cocción deficiente.

¿Puedo dejar mis estantes en el horno cuando se está ejecutando un ciclo de Auto-Limpieza?

No. Si bien no dañará los estantes, los decolorará y podría dificultar su deslizamiento hacia afuera y hacia adentro durante su uso. Retire todos los elementos del horno antes de iniciar un ciclo de Auto-Limpieza.

¿Qué debo hacer si mis estantes están pegajosos y se ha vuelto difícil deslizarlos hacia adentro y hacia afuera?

Con el tiempo es posible que sea difícil deslizar los estantes hacia adentro y hacia afuera. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Esto funcionará como un lubricante para un deslizamiento más fácil.

¿Qué debo hacer con las manchas difíciles de quitar sobre mi estufa?

Debe limpiarse la estufa después de cada uso para evitar manchas permanentes. Cuando se cocinen alimentos con un alto contenido de azúcar, tales como la salsa de tomates, se recomienda limpiar la mancha cuando la estufa todavía esté caliente. Use guantes de cocina cuando limpie para evitar quemarse. Remítase a la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual del usuario para mayores instrucciones.

¿Debo asar a la parrilla con el horno abierto o cerrado?

Su cocina eléctrica ha sido diseñada para asar con la puerta abierta. La puerta tiene una posición de tope para asar. La posición de tope para asar es de aproximadamente 10 grados de la posición cerrada.

¿Por qué no funcionan los botones de funciones?

Asegúrese de que la cocina no esté en el modo Lockout (Bloqueo). El símbolo de bloqueo se mostrará en la pantalla si la función Bloqueo de Horno está activada. Para desactivar la función Bloqueo, presione y mantenga el botón **START** durante tres segundos. Sonará la melodía de desbloqueo, y UNLOCKING (DESBLOQUEO) aparecerá en la pantalla hasta que se desbloqueen los controles.

Mi estufa sigue sucia después de ejecutar el ciclo EasyClean™. ¿Qué más debo hacer?

El ciclo EasyClean™ **sólo ayuda a aflojar la suciedad ligera** del horno de su estufa con el fin de ayudar a la limpieza manual de su horno. Esto **no elimina automáticamente todas las manchas después del ciclo.** Después de ejecutar el ciclo EasyClean™ se requiere tallar el horno de su estufa.

He intentado tallar mi horno después de ejecutar EasyClean™, pero algunas manchas permanecen intactas. ¿Qué puedo hacer?

La función EasyClean™ trabaja de la mejor manera cuando la suciedades están completamente saturadas o sumergidas en agua antes de comenzar el ciclo de limpieza y durante la limpieza a mano. Si las suciedades no están completamente saturadas en agua, el desempeño de limpieza puede verse afectado negativamente. Repita el proceso EasyClean™ usando suficiente agua. Las suciedades cuyo principal contenido es azúcar y grasas son especialmente difíciles de limpiar. Si permanecen algunas suciedades difíciles de quitar, use la función de auto-limpieza (Self Clean) para limpiar completamente su horno.

La suciedad en la pared de mi horno no se limpia. ¿Cómo puedo tener mis paredes limpias?

Las suciedades en las paredes laterales y traseras de su horno quizá sean más difíciles de sumergirse en agua. **Se recomienda que trate repitiendo el proceso EasyClean™ rociando más de 1/4 de taza (2 oz o 50 ml) de agua.**

¿La función EasyClean™ limpiara toda la suciedad y las manchas por completo?

Depende del tipo de suciedad. Las suciedades cuyo principal contenido es azúcar y grasa son especialmente difíciles de limpiar. También, si las suciedades no están lo suficientemente sumergidas en agua, el desempeño de la limpieza puede verse afectado negativamente. **Si suciedades difíciles de quitar o suciedades acumuladas permanecen en el horno, use la función de auto-limpieza (Self Clean).** Refiérase a la sección auto-limpieza (Self Clean) de su manual de usuario.

¿Hay algún truco para limpiar algunas de las manchas rebeldes?

Se recomienda raspar la suciedad con una espátula de plástico antes y durante la limpieza manual. Se recomienda saturar la suciedad con agua. Sin embargo, ciertos tipos de suciedad son más difíciles de limpiar que otros.
Para estas manchas rebeldes, se recomienda la función de autolimpieza (Self Clean). Consulte la sección Self Clean del manual de usuario para obtener más detalles.

¿Es seguro que mi ventilador de convección, asador o elemento de calentamiento se moje durante EasyClean™?

Si. El ventilador de convección, el asador o el elemento de calentamiento pueden llegar a mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, rociar directamente en el asador o los elementos calentadores no es necesario ya éstos se auto-limpian durante el uso común.

¿Necesito usar todas las 1-1/4 de taza (10 oz o 300 ml) de agua para EasyClean™?

Si. Es altamente recomendado que se rocíe o vierta 1 taza (8 oz o 250 ml) de agua en la base y que se rocíen 1/4 de taza (2 oz o 50 ml) adicionales de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar las suciedades para un mejor desempeño de limpieza.

Veo "humo" que sale de la chimenea de la hornilla de mi estufa durante EasyClean™. Es esto normal?

Esto es normal. Esto no es "humo". En realidad, es vapor de agua (vapor) proveniente del agua en la cavidad del horno. A medida que el horno se calienta brevemente durante EasyClean™, el agua de la cavidad se evapora y se escapa a través de la chimenea de la hornilla de su estufa.

¿Con qué frecuencia debo usar EasyClean™?

La función EasyClean™ puede ejecutarse tan seguido como usted desee. La función EasyClean™ trabaja de la mejor manera cuando su horno esta LIJERAMENTE sucio de cosas como manchas de grasa LIJERA y pequeñas gotas de queso. Por favor refiérase a la sección EasyClean™ en su manual de usuario para más información.

¿Se puede usar EasyClean™ en ambos hornos?

Una botella llena con 1 ¼ de taza (10 oz o 300ml) de agua, una espátula de plástico, una fibra anti-rayas, y una toalla. No debe de usar fibras abrasivas como fibras de uso rudo o de acero. A excepción de la toalla, todos los materiales que necesita están incluidos en el kit especial con su nueva estufa.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

<table>
<tr><th>Problema</th><th>Posibles Causas / Soluciones</th></tr>
<tr><td>La cocina no está nivelada.</td><td>• Instalación deficiente Coloque un estante del horno en el centro del horno. Coloque un nivel en el estante del horno. Ajuste las patas de nivelación de la base de la cocina hasta que el estante del horno esté a nivel.
• El suelo no está nivelado. Asegúrese de que el suelo sea los suficientemente fuerte y estable como para soportar la cocina adecuadamente. Si el suelo está pandeado o tiene una pendiente, comuníquese con un carpintero para corregir la situación.
• La alineación de los gabinetes de la cocina puede hacer que la cocina parezca desnivelada. Asegúrese de que los gabinetes estén a escuadra y que haya suficiente espacio libre para la cocina.</td></tr>
<tr><td>El control del horno está sonando y muestra el código de error F.</td><td>• El control electrónico ha detectado la falla. Presione CLEAR OFF para borrar la pantalla y detener el sonido. Reprograme el horno. Si la falla reaparece, registre el número de falla. Presione CLEAR OFF y comuníquese un agente del Servicio Técnico.
<table>
<tr><th>CÓDIGO</th><th>Descripción</th><th>CÓDIGO</th><th>Descripción</th></tr>
<tr><td>F-1</td><td>Sensor abierto</td><td>F-6</td><td>Horno caliente</td></tr>
<tr><td>F-2</td><td>Sensor en cortocircuito</td><td>F-9</td><td>No calienta</td></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Error de Tecla en Cortocircuito</td><td>F-10</td><td>Falla del Bloqueo de la Puerta</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Las hornallas de superficie no mantienen un hervor intenso o la cocción no es lo suficientemente rápida.</td><td>• Se están usando recipientes de cocción inadecuados. Use recipientes de base plana que coincidan con el diámetro de la hornalla de superficie elegida.
• En algunas áreas, la potencia (voltaje) puede ser baja.
- Cubra el recipiente con una tapa hasta obtener la temperatura deseada.</td></tr>
<tr><td>Las hornallas de superficie no funcionan correctamente.</td><td>• Puede haberse quemado un fusible de su hogar o puede haber saltado el interruptor de circuitos. Reemplace el fusible o restablezca el interruptor de circuitos.
• Controles de la estufa configurados incorrectamente.
- Controle que esté configurado el control correcto para la hornalla de superficie que está usando.</td></tr>
<tr><td>Las hornallas de superficie dejan de resplandecer cuando se cambia a una configuración más baja.</td><td>• Esto es normal. La hornalla todavía está encendida y caliente.</td></tr>
<tr><td>Áreas de decoloración sobre la estufa.</td><td>• Derrames de alimentos sin limpiar antes del siguiente uso. Véase la sección de Cuidado y Limpieza.
• Superficie caliente de un modelo con estufa de color claro. Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá cuando el vidrio se enfríe.</td></tr>
<tr><td>Las hornallas de superficie realizan ciclos frecuentes de encendido y apagado.</td><td>• Esto es normal. La hornalla realizará ciclos de encendido y apagado para mantener la configuración de calor.</td></tr>
<tr><td>El horno no funciona.</td><td>• El enchufe no está totalmente insertado en el tomacorriente eléctrico. Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté correctamente enchufado a un tomacorriente con suministro eléctrico conectado a tierra correctamente.
• Puede haberse quemado un fusible de su hogar o puede haber saltado el interruptor de circuitos. Reemplace el fusible o restablezca el interruptor de circuitos.
• Controles del horno configurados incorrectamente.
- Véase la sección Uso del horno.
• Horno demasiado caliente.
- Permita que la temperatura del horno descienda por debajo de la temperatura de bloqueo.</td></tr>
<tr><td>La luz del horno no funciona.</td><td>• Reemplace o ajuste la bombilla. Véase la sección Cambio de la Luz del Horno de este Manual del Usuario.</td></tr>
</table>

Problema	Posibles Causas / Soluciones
El horno humea en forma excesiva durante el asado a la parrilla.	• Control configurado incorrectamente. Siga las instrucciones detalladas en Configuración de los Controles el Horno. • La carne está demasiado cerca de la hornalla para asar a la parrilla. Cambie de posición el estante para brindar espacio suficiente entre la carne y la hornalla. • La carne no está preparada correctamente. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes grasosos restantes para evitar que se curven. • La asadera está al revés y la grasa no está drenando. Siempre coloque la parrilla sobre la asadera con los surcos hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee en la asadera. • Se acumuló grasa en las superficies del horno. Es necesario realizar una limpieza habitual cuando se ase a la parrilla frecuentemente. • Las salpicaduras viejas de grasa o alimentos provoca un humeo excesivo. Limpie el interior del horno. Los alimentos no se hornean o asan correctamente. Limpie el interior del horno.
Los alimentos no se hornean o asan correctamente.	• Controles del horno configurados incorrectamente. - Véase la sección Uso del horno. • La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado. Remítase a la sección Colocación del Estante y la Bandeja. • Utilización de recipientes de cocción incorrectos o del tamaño inadecuado. Remítase a la sección Uso de los Recipientes de Cocción Adecuados. • Debe ajustarse el sensor del horno. - Véase Ajustando la temperatura del horno en la sección opcional.
Los alimentos no hierven correctamente.	• Se está utilizando una posición incorrecta del horno. Remítase a la sección Colocación del Estante y la Bandeja. • Recipientes de cocina no aptos para asar a la parrilla. Use la asadera y parrilla que vinieron junto con su cocina.
Los alimentos no hierven correctamente.	• El papel de aluminio usado en la asadera y la parrilla no se ajustó correctamente o no se realizaron orificios como se recomienda. - Véase la sección Uso del Horno. • En algunas áreas, la potencia (voltaje) puede ser baja. - Precaliente la hornalla para asar a la parrilla durante 5-7 minutos. - Véase la Guía de Asado a la Parrilla.
Hora que se muestra parpadea.	• Esto significa que el electrodoméstico ha sido conectado, o que ha experimentado una interrupción en la alimentación. Presione el botón "Clock" y reinicie el tiempo, o presione cualquier tecla para que deje de parpadear.
El control del horno muestra el mensaje PF.	• "PF" significa que ha habido un corte de energía en su hogar. Oprima el botón Clear / off y el botón "On / Off" en los controles de la Hornalla de la Estufa para eliminar este código. También puede requerir que reinicie la hora de la pantalla.
Temperatura del horno demasiado elevada o demasiado baja.	• Debe ajustarse el sensor del horno. - Véase Ajustando la temperatura del horno en la sección opcional.
Rayones o desgaste sobre la superficie de la estufa.	• Las partículas gruesas, tales como la sal o la arena, entre la estufa y los utensilios pueden causar rayones. • Asegúrese de que la superficie de su estufa y la base de los utensilios estén limpias antes de usar. Los pequeños rayones no afectan la cocción y se harán menos visibles con el tiempo. • Se han utilizado materiales de limpieza no recomendados para su uso en estufas de vitrocerámica. Véase **Limpieza de la Estufa de Vidrio** en la sección de MANTENIMIENTO. • Se han utilizado recipientes de cocción con la base áspera. Use recipientes de cocción de base suave y plana.
Marcas de Metal.	• Rayones de utensilios de metal sobre la superficie de la estufa. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de la estufa. Utilice una crema limpiadora para estufas de vitrocerámica para quitar estas marcas. • Véase **Limpieza de la Estufa de Vidrio** en la sección de MANTENIMIENTO.

Problema	Posibles Causas / Soluciones
Estrías o puntos marrones	• Los derramamientos por ebullición se cocinaron en la superficie. Utilice la espátula para quitar la suciedad. Véase **Limpieza de la Estufa de Vidrio** en la sección de MANTENIMIENTO.
Áreas de decoloración con brillo metálico.	• Depósitos minerales de agua y alimentos. Remueva utilizando una crema limpiadora para estufas de vitrocerámica. Utilice utensilios de cocción con bases limpias y secas.
El horno no realiza la auto-limpieza.	• La temperatura del horno es demasiado alta como para configurar la operación de auto-limpieza. - Permita que la cocina se enfríe y vuelva a configurar los controles. • Controles del horno configurados incorrectamente. - Véase la sección Uso del Horno Auto-limpiante. • No se puede activar un ciclo de Auto-Limpieza si la Función Bloqueo está activa.
Sonido crepitante o de explosiones.	• Este es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y Auto-Limpieza yy. - Esto es normal.
Ruido del ventilador.	• Un ventilador de convección puede apagarse y encenderse automáticamente. - Esto es normal.
El Ventilador de Convección se detiene.	• El Ventilador de Convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. - Esto es normal y se hace para permitir que el calor sea más parejo durante el ciclo. - No es una falla de la cocina y debe considerarse una operación normal.
Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza.	• Suciedad Excesiva. - Presione el botón CLEAR OFF. Abra las ventanas para liberar el humo del ambiente. Espere hasta que se cancele el modo auto-limpieza. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar la limpieza.
Puerta del horno no abre luego de un ciclo de auto-limpieza.	• El horno está demasiado caliente. - Permita que la temperatura del horno descienda por debajo de la temperatura de bloqueo.
Puerta del horno no está limpia luego de un ciclo de auto-limpieza.	• Controles del horno configurados incorrectamente. - Véase la sección Auto-Limpieza. • El horno tenía demasiada suciedad. - Limpie los derrames grandes antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos con demasiada suciedad podrían requerir una nueva auto-limpieza o durante un tiempo más prolongado.
CLEAN y puerta parpadea en la pantalla.	• Se ha seleccionado el ciclo de auto-limpieza pero el horno no está cerrado. - Cierre la puerta del horno.
La función LOCKED (BLOQUEADO) está activada en la pantalla cuando usted desea cocinar.	• La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura en el interior del horno no ha descendido por debajo de la temperatura de desbloqueo. - Presione el botón CLEAR OFF. Permita que el horno se enfríe.
El venteo emite un olor a quemado o a aceite.	• Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo. - Para acelerar el proceso, configure un ciclo de auto-limpieza por un mínimo de 3 horas. Véase la sección Auto-Limpieza.
Los estantes del horno son difíciles de desplazar.	• Los brillantes estantes plateados fueron limpiados en un ciclo de auto-limpieza. - Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en un paño de papel y limpie los bordes de los estantes del horno con el paño de papel.
La puerta del horno se desbloqueará luego del ciclo de auto-limpieza.	• El interior del horno todavía está caliente. Deje pasar una hora aproximadamente para que el horno se enfríe luego de que finalice un ciclo de auto-limpieza. La puerta puede abrirse cuando no aparezca en la pantalla en indicador LOCK (BLOQUEO). • Los controles y la puerta podrían estar bloqueados.
La humedad se acumula en la ventana del horno o sale vapor por el venteo del horno.	• Esto es normal cuando se cocinan alimentos excesivamente húmedos. • Se utilizó humedad excesiva cuando se limpió la ventana.

GARANTÍA (EE. UU.)

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a discreción de LG, si se comprueba que los materiales o su confección presentaban defectos con el uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente a partir de la fecha de compra del producto por parte del comprador original. Esta garantía es válida únicamente para el comprador original del producto y tendrá validez únicamente cuando se la use en los EE. UU.

PERÍODO DE GARANTÍA	COMO SÉ MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Un Año A partir de la fecha original de compra.	**Cualquier parte** del horno que falle debido a materiales o confección defectuosos. Durante esta **garantía completa durante un año,** LG además brindará, **sin cargo,** la mano de obra y servicio técnico en el domicilio para reemplazar la parte defectuosa.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO AUNQUE SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO. CUANDO LA LEY NO EXIJA NINGUNA GARANTÍA EXPLÍCITA, LA DURACIÓN DE LA MISMA SE ENCUENTRA LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESA INDICADO ANTERIORMENTE. LG NO SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS EMERGENTES, INDIRECTOS O DIRECTOS, DE NINGÚN TIPO, INCLUYENDO LA PÉRDIDA DE INGRESOS O GANANCIAS, EN RELACIÓN AL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN CUANTO A LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA O LA EXCLUSIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, POR LO TANTO, LAS LIMITACIONES ANTERIORES PODRÍAN NO APLICARSE.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO INCLUYE:

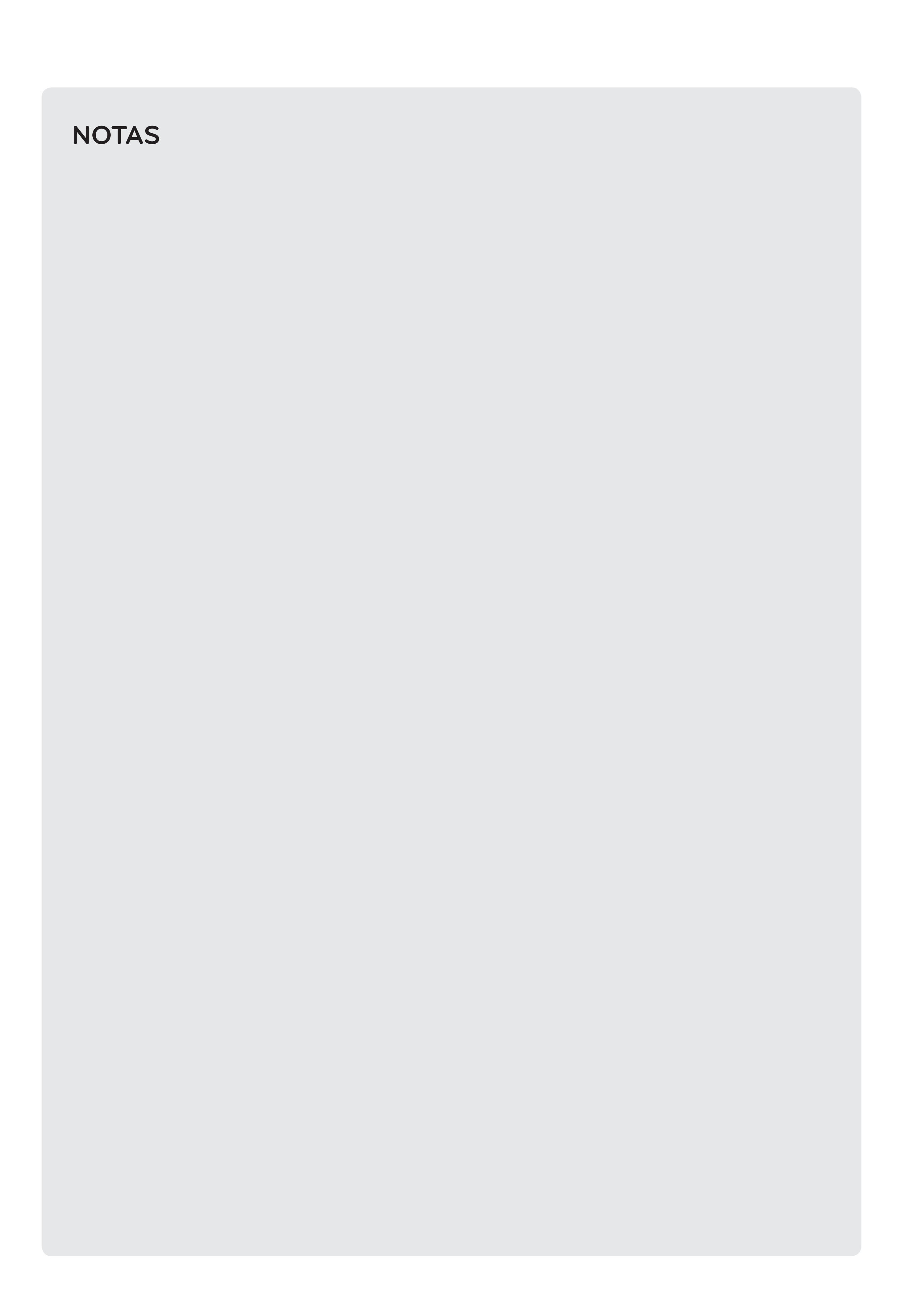
1. Llamadas al servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico, para enseñarle a usar su producto, para reemplazar los fusibles de la vivienda o corregir el cableado de la vivienda o para reemplazar bombillas de luz de fácil acceso para el usuario.
2. Las reparaciones cuando su electrodoméstico se use para otro fin diferente del uso normal para un hogar de una sola familia.
3. Recogida y entrega. Su electrodoméstico está diseñado para ser reparado en el hogar.
4. Daños causados por accidentes, modificaciones, uso indebido, abuso, incendios, inundaciones, instalación inadecuada, desastres naturales o el uso de productos no aprobados por LG Corporation.
5. Las reparaciones de partes o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas realizadas al electrodoméstico.
6. Reemplazo de partes o costo de mano de obra para unidades usadas fuera de los Estados Unidos.
7. Todos los costos de mano de obra durante el período de garantía limitada.

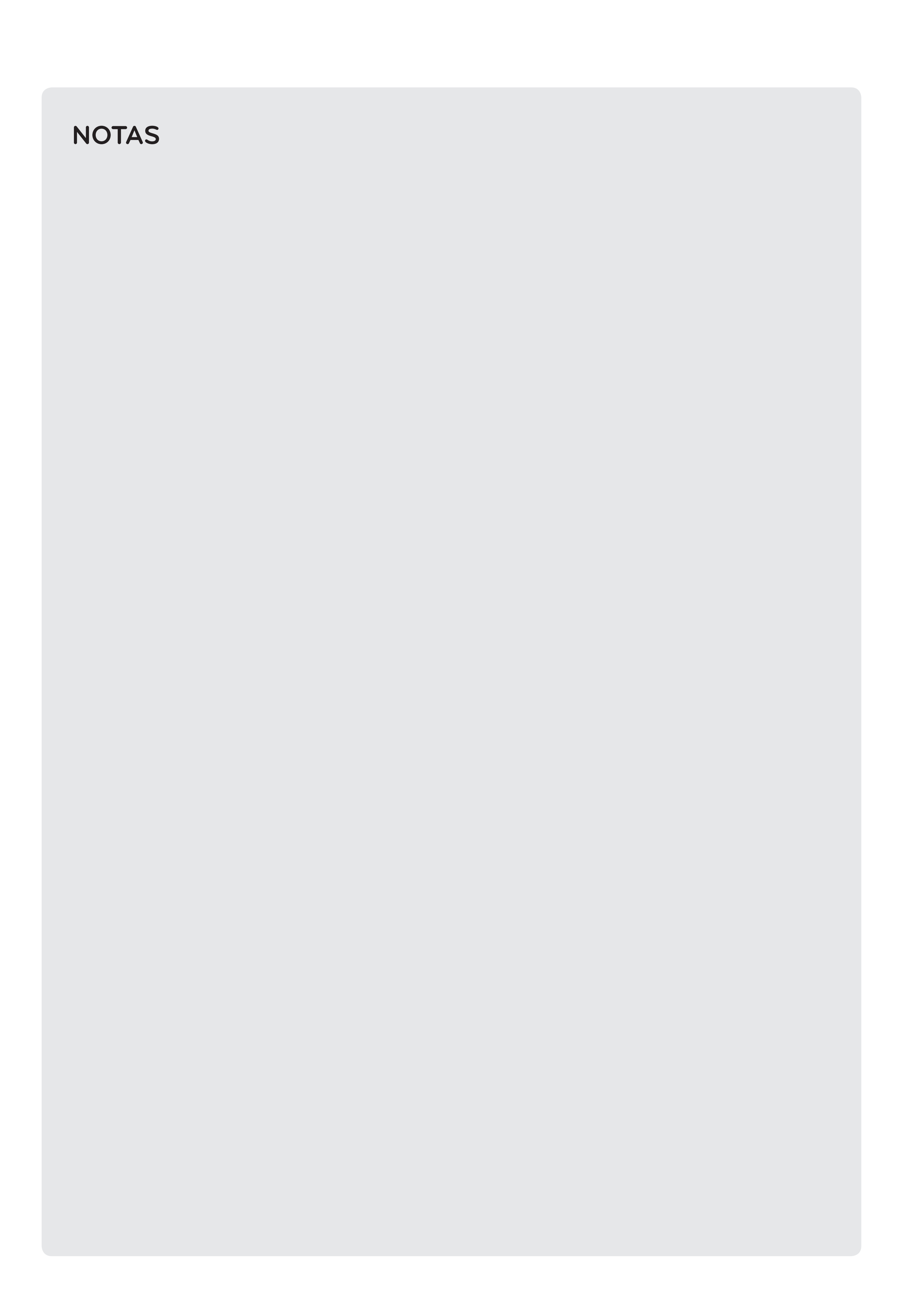
Se extiende la presente garantía al comprador original para aquellos productos comprados para uso domiciliario dentro de los EE. UU. En Alaska, la garantía excluye los gastos de envío o las llamadas por parte del servicio técnico a su domicilio. Algunos estados no permiten exclusiones o limitaciones de los daños incidentales o emergentes, por lo tanto, esta exclusión o limitación podría no aplicarse. La presente garantía le otorga derechos legales específicos, es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar entre estados. Para conocer cuáles son sus derechos, consulte con su oficina de consumo estatal o local o con el Procurador General de su estado.

CENTRO DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para Demostrar la Cobertura de la Garantía	**Conserve su Comprobante de Venta para demostrar la fecha de compra.** Debe enviar una copia de su Comprobante de Venta en el momento en que se presta servicio técnico bajo la garantía.
Para Conocer el Centro de Servicios Técnicos Autorizado o Representante de Ventas más Cercano, o para Obtener Asistencia por Producto, Cliente o Servicio Técnico.	**Llame al 1-800-243-0000** (Atendido las 24 horas, los 365 días del año) y elija la opción correcta del menú; o visite nuestro sitio web en: http://us.lgservice.com.

NOTAS





NOTAS



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA, Consumer User
1-888-865-3026 USA, Commercial User
1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com

Printed in Mexico